

美味しい珈琲の入れ方

# ご自宅で美味しい・楽しいコーヒーライフを!

## 美味しい珈琲の入れ方を プロが解説します



一日の始まりや、お家でリラックスしたい時に飲みたい珈琲。知れば知るほど奥が深い珈琲の世界。珈琲の入れ方の基本を学べば、自分好みの味を知る事でき、より一層美味しく楽しい家族での珈琲ライフをご自宅で過ごす事ができます。お家時間をさらに充実させましょう。



- ・ハンドドリップの説明
- ・ドリップに必要な道具
- ・入れるときの注意点、コツ
- ・珈琲豆の保存方法
- ・ドリッパーの役割
- ・コーヒーミルについて  
(手動、電動)
- ・ドリップ実践 ※

COFFEE  
TIME



※器具の数量の都合上、実際にドリップして頂ける方は代表者5名ほどになります。

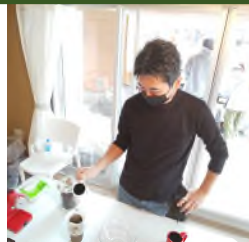
日時: 2023年10月21日(土)

① 11:00~12:00 ② 13:30~14:30

定員: 各回15組(1組1キット)

講師: 松本珈琲工房

参加  
無料



日進梅森会場

ホームページ・インフォメーション・お電話にて事前予約承ります