

2022年11月8日（火）男・本気のコーヒー教室02
コーヒーの知識を増やして



●コーヒーへの熱意

前回から今回までの2週間で、「道具を一式揃えてみた」「豆を買いに行ってきた」「家族に振る舞ってみた！」など、多くの方がコーヒーに関するエピソードを持って教室に参加されていました。また、今回は道具を持参していただいたこともあり、おすすめのミルや豆の保存方法など開始前から情報交換が活発に行われていました。

●ハンドドリップを極める

コーヒーへの思いがふつふつと湧いてきたみなさんに向けて、生産国や豆の種類と選び方、ハンドピック（選別）や焙煎の知識を、薫さんと郁子さんから伝授していただきました。知識を頭に入れた後は、ハンドドリップにチャレンジです。ペーパーフィルターのセッティング方法やお湯の温度、器具の配置を改めて確認しました。独学や我流で淹れられていた方も、器具や抽出スピードによる味の違いを感じている様子。この回を経て、ただ飲むだけではなく、「TASTING NOTEを書けるようになりたい」「友人にも振る舞ってみたい」と夢が膨らんでいました。

事業概要

日 時 2022年11月8日（火）
 場 所 イズミヤ枚方店