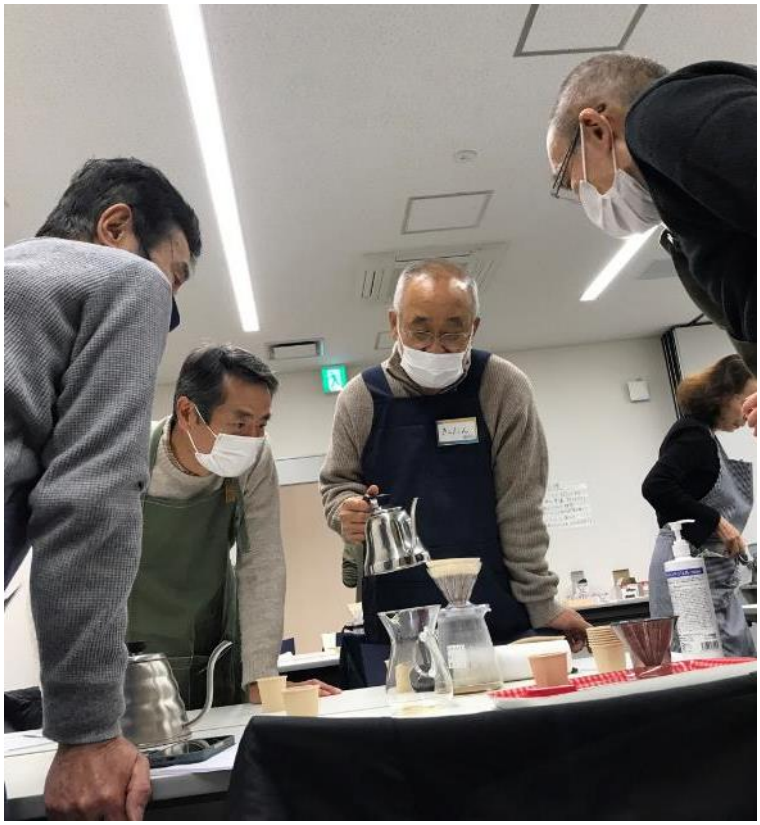
2022年11月30日（水）違いのわかるこだわりのコーヒー教室03

ハンドドリップをたのしもう



●さまざまなパターンにトライ

いよいよ教室も中盤に差し掛かりました。3回目は自主練習を重ねるということで、チームごとで進め方を話し合い、さまざまな淹れ方を試してもらいました。用意している豆は3種類。
同じ豆を使って淹れる人を交代するチームや、お湯の温度を70度・80度・95度と変え、味の比較をしてみるなど進め方はいろいろです。ホワイトボードに表を書くチームもあり、まるで自由研究のよう！「コーヒーの淹れ方って性格が出る！」「お湯を注ぐスピードが速くなると味があっさりした」「豆の種類で膨らみ方がちがう」など、たくさんの気づきがありました。

●好みのコーヒーをさがして

チームのメンバーで話し合い、好みの味のブレンドコーヒーを作るチームもありました。
「チームのメンバーで豆の調合を相談したが、今日で一番おいしいコーヒーができた！」と、
「酸味が少なく、苦みのある味が好きだから、それに合わせたブレンドができておいしかった
「挽くから淹れるまで、ひとりで全部したのは初めてでうれしかった！」と、みなさんご満悦。
初めての自主練習回、学びもありながらとても楽しんでいただけたようです！

事業概要

日　時　2022年11月30日（水）
場　所　香里ケ丘図書館

主　催　　枚方市　健康福祉部　健康寿命推進室　健康づくり・介護予防課
企画運営　阪急阪神ホールディングス株式会社／株式会社いきいきライフ阪急阪神