

2023年3月22日 『まなびのトルク 男・本気のコーヒー教室』 第3回

追及するのは自分好みのコーヒーと、相手好みのコーヒー



●深煎りと浅煎り、それぞれに美味しい淹れ方がある

今回の講座では、“深煎り”と“浅煎り”それぞれの豆の特徴に合わせてより美味しく淹れる方法を学びました。「とにかく苦いのが好きだから深煎り派！」と仰っていた方も、お湯の温度や注ぐスピードを意識して淹れてみたところ「苦みの中に甘さを感じる」と驚きの発見！苦みだけ、酸味だけではないということを実感しました。

●喜んで欲しいから、“自分好み”だけでなく“あなた好み”のコーヒーを

各回で定番となった講座間に飲んだコーヒーを記録する【コーヒー日記】。そこには、自分は深煎りが好きだが退院されたばかりの奥様の好みに合わせて浅煎りのコーヒーを淹れたと書かれていました。「僕はちょっと物足りなかったんだけどね、奥さんは喜んでたよ」と、講座での学びを身近な方の為に活かされていました。

事業概要

日時 2023年3月22日(水)

場所 藤田珈琲～the ROASTERY Lab.

主催 東大阪市