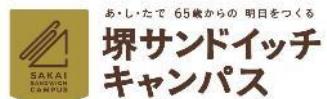


2023年12月7日（木）男・本気のコーヒー教室①

本気でコーヒー淹れます



●美味しいコーヒーが淹れたい！

『男・本気のコーヒー教室』の名前の通り、本気で美味しいコーヒーが淹れたい！と集まった男性陣。指導してくれるのはKAORU COFFEE ROASTERYの吉田薰先生さんと恩地郁子さん。「家族に美味しいコーヒーを淹れてあげたい」「知識を深めたい」等、各自の目標に向かって全6回の講座に挑みます。

●いよいよドリップ体験

講師の実演ではみなさんテーブルを囲み、真剣な面持ち。実際に先生と同じ豆を使い、チームに分かれてハンドドリップを行いました。「先生の淹れたコーヒーよりもの方が美味しい」「同じように淹れたつもりなのに味が薄くなってしまった」「自分たちのチームのコーヒーも美味しいけど、先生の淹れたコーヒーの方が甘みを感じた。」など、さまざまな感想を聞くことができました。次回はコーヒーに関する知識を深めていきます。

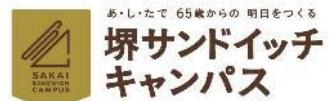
事業概要

日 程 2023年12月7日（木）

場 所 東文化会館

参加者 15名

2023年12月21日（木）男・本気のコーヒー教室②
豆の焙煎と国について



●すべてが学び！

第2回は『コーヒーの知識を深める』をテーマに、コーヒーの基礎知識や焙煎について学びました。美味しいコーヒーがとれるコーヒーベルトや、焙煎による味の違いなどの講義に、みなさんの関心は高まるばかり。「高地と低地で取れる豆の傾向は？」「生産地による焙煎度の向き不向きはあるの？」「ブレンドコーヒーの豆の比率は？」というように、質問がどんどん出てきます。

●試したい、知りたいすべてが学び！

知識を深めた後は、一人一回のドリップに挑戦。豆は『ニカラグア』と『ブラジル』の2種類から好きなものを選びました。各チームでドリップしたコーヒーの味の感想を話し合ったり、お隣のチームと交換して飲み比べてみたり、2種類の豆でブレンドコーヒーを作っているチームも。お湯の温度やお湯の落とし方のスピードを変えてみたいなど、次回にやってみたいことも見つかったようです。

事業概要

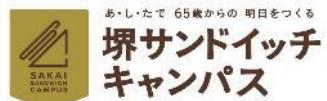
日 程 2023年12月21日（木）

場 所 東文化会館

参 加 者 16名

2024年1月11日（木）男・本気のコーヒー教室③

コーヒーの味の変化！



●贅沢な自由研究

今回は『ハンドドリップを極める＆と味の違いを感じる』を目標に練習を重ねます。湯音・速度・器具などの条件をそろえたまま4種類の豆を比較するもよし、1種類の豆を使って、湯量や湯音を変えて味の変化を感じるもよし、各チームで研究コンセプトを決めます。豆の挽き具合でも味が変わることを実感。家ではそんなに多くの量を淹れることができませんが、みんなといっしょだからできる贅沢な研究です。

●ブレンドコーヒー対決！

豆の特徴をつかんだあとは、各チームのオリジナルブレンドを作ることに。何度も試飲を重ね、豆の種類とその分量を検討しました。ついに『お金が取れるおいしさ！』『さわやかで飲みやすい狙い通りの味！』『この味がわかつたらコーヒー通』『口に出せないほどのおいしさ！』などのキャッチフレーズもついた4種類のブレンドコーヒーが完成！いつ飲むか、どこで飲むかで、豆を選びたくなりますね。

事業概要

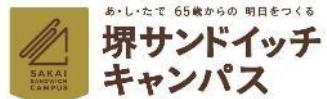
日 程 2024年1月11日（木）

場 所 東文化会館

参加者 14名

2024年1月25日（木）男・本気のコーヒー教室④

ドキドキ！コーヒー豆クイズ大会！



●5種類のコーヒー豆を飲み比べ

講師が淹れたグアテマラの中煎り・深煎りの比較から始まり、酸味のあるエチオピア、苦味やコクのしっかりとしたマンデリン、超高級豆のゲイシャの飲み比べを行いました。ただ飲み比べるだけではなく、講師のハンドドリップの姿も目に焼き付けます。そして、豆の種類を隠して飲み当てるドキドキのクイズ大会！「間違っていたらどうしよう～」と言いながらも、しっかり味の特徴をとらえていました。

●違いに気がつけるように！

自主練習を挟んでの今回の講座。改めて講師のドリップ姿を見て「自分が思っていた淹れ方と違っていた」「自己流になってきていた」などの気づきもあったよう。次回は、自分が好きなコーヒーを持ち寄り、誰かのためにコーヒーを淹れる練習を行います。

事業概要

日 程 2024年1月25日（木）

場 所 東文化会館

参加者 14名

2024年2月1日（木）男・本気のコーヒー教室⑤

おすすめのコーヒーを飲んでもらう！



●私の推しコーヒーを飲んでほしい

「家族や友人に美味しいコーヒーを淹れてあげたい」「コーヒーについて語れるようになる」を目標にしている方が多い、男・本気のコーヒー教室。今回はそれぞれのお気に入りの豆を持参し、美味しいと思うポイントをプレゼンしました。そして、誰かのために淹れる練習をチームごとに行いました。たしなみも、コーヒーの味を言語化する能力も、レベルアップしており、さすが男・本気の会です！

●次のステージに突入！

自分の好みだけではなく、人の好みにも注目しており、前回の飲み比べで人気だった『グアテマラ』を持って来ている方が多いのも印象的でした。「せっかくならおいしいものを共有したい！」という気持ちが伺えます。堺サンドイッチキャンパスでは、地域でコーヒーを淹れる機会もあり、そちらにも関心を持たれる方も。楽しくコーヒーを淹れることを続けていきそうです！

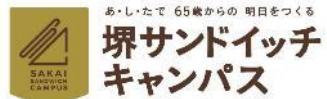
事業概要

日 程 2024年2月1日（木）

場 所 東文化会館

参 加 者 13名

2024年2月15日（木）男・本気のコーヒー教室⑥
オリジナルブレンドを作る！



●オリジナルブレンド作ります！

最終回は『オリジナルブレンドを作ろう』のお楽しみ回！第3回で先行して実施してしまいましたが、今回は講師に味を見てもらいながら、8種類の豆から好きなものをセレクトし、オリジナルブレンドを作ります、8種類の特徴と分量をメモしながら、ベストな配合を見つけます。

●初めての体験に大盛り上がり

喫茶店でブレンドコーヒーを頼むことはあっても、自分でブレンドコーヒーを作ったことがある人は一人もおらず、初めての経験に大盛り上がり。最後はオリジナルブレンドを持って記念撮影！みなさんの笑顔が素敵です！普段苦味やコクの強いコーヒーを好むメンバーも「さっぱり飲みたい気分の時にはエチオピアを選ぶのもいいんやな！」と6回の講座を経て、選択肢の広がりを感じました。

事業概要

日 程 2024年2月15日（木）

場 所 東文化会館

参 加 者 14名