

「自家焙煎コーヒー教室」

自分で生豆から煎って好きな加減にローストする自家焙煎にチャレンジしてみませんか？

主な内容

☝ **コーヒーの基本知識**
 コーヒーの主な産地と種類や保存方法、コーヒー豆の煎り方、挽き方による味の違いを学びます。

☝ **おいしいコーヒーの淹れ方**
 ・ハンドドリップ式
 ・淹れ立てコーヒーの試飲

☝ **自家焙煎の体験**
 自分で生豆から煎って、好きな加減にローストする自家焙煎にチャレンジ

日程	1日目 (初級)	2日目 (中級)	時 間
A) 昼 コース	6月15日 (月)	6月22日 (月)	14:30~16:30
B) 夜 コース			19:00~21:00
C) 男性コース	6月19日 (金)	6月26日 (金)	

※各コース、初級・中級同じ内容です

▶ **場所** 吉の浦会館 調理室

▶ **材料費** 2,500円

自家焙煎豆
持帰り

▶ **持ち物** エプロン



コーヒーの味はいれ方もさることながら焙煎でほとんど味が決まってしまうと言われてます
 これができるようになったらあなたも立派なコーヒー通の仲間入りですね

【講師】 宮城 博

コーヒー会社に勤務し、コーヒーの知識や経験を積み、1996年沖縄市で自家焙煎店を開店。美味しいコーヒーと出会い、学び経験した様々な事を広める活動中。

▶ **対象者** 16歳以上：各コース先着8名
 村在住・村出身者及び村内勤務・学生の方
 A・Bコースは男女対象。Cコースは男性のみ対象。

▶ **申込期間** 6月1日(月)～5日(金)
 ※受講したいコースを選択してください

【確認事項】

- ※ 申込多数の場合は、初めての方・村在住の方を優先させていただきます。
- ※ 安全上の理由からお子様の参加はご遠慮ください。
- ※ 直前のキャンセルは、材料費をお支払いいただく場合があります。ご了承ください。
- ※ ケガ・事故等への対応は、傷害保険の適応範囲の限りとします。
- ※ 写真等は、広報物やホームページ等への掲示・掲載させていただく場合があります。

＜お申込・問合せ＞ 中城村教育委員会 生涯学習課 生涯学習係
 ☎098-895-2158 (直通)