



コーヒー豆の焙せんなどについての説明をうけた第1回講座

※(記事内「豆にこだわるよりも~」補足)

コーヒーの味の違いは、産地銘柄よりも焙煎度合(浅煎り・深煎りなど)による影響のほうが大きい為、まずは自分好みの焙煎度合を決め、次に産地銘柄による味の違いを楽しむ、という方法がおすすめです。という話をさせていただきました。

おいしいコーヒー味わう

仁井田公民館成人教室

須賀川市仁井田公民館

める。

の成人教室大人の流儀

は29日、同館で受講者80

人が参加して開講式と第

1回講座が開かれた。

同講座は12月1日まで

全10回の講座を開講し、

福島市浄土平方面や山形

県への移動研修、学習講

演、芸術鑑賞などを通じて受講生同士の交流を深

めに「コーヒー店自家焙煎珈琲ブリュッケ」を開く

橋本嘉人さんを講師に、ウェルカムパーティー

い、あまりの味の深さに驚きの声が多数上がった

いた。

好みの味を探して下さ
「豆にこだわるよりも~」
焙せんにこだわって自分

好みの味を探して下さ
い」と呼びかけた。

最後に橋本さんが入れ

たコーヒーを全員で味わ
い自分好みの味を探して下さ
い」と呼びかけた。

自分好みのおいしい

コーヒーに出合うために
豆にこだわるよりも~

美味しいコーヒーを味わうが開かれた。
橋本さんはおいしい
コーヒーの入力や味を
コントロールするための
ポイントを紹介。

美味しくておいしい

。