

◎ 「おうちにある器具で美味しく淹れたい！」

抑えておきたいポイント講座

お家でコーヒーを淹れている方で

「何かうまくいかない。」

「出したい味が出せない」等

ちょっと聞いてみたいって事ってありませんか・・・？

教室で習っても家の持っている器具とは違う、買い揃えなきゃダメかな？とか、

再現性の問題でアレ上手くいかないなんてことはないですか？

今回は「ちょこっと相談会」として、ぜひ家庭で使っている器具があれば持って

きて下さい。高い器具やいいものを揃えなくても、お持ちの物でいいんです！

ポイントを抑えるだけでも変わることが多いので、ぜひそのヒントを見つけてみましょう！

もちろん、ハンドドリップを一から体験してみたい方もぜひご参加ください！

手ぶら参加もOK！器具をお持ちでない方は、こちらでご用意した物で体験してみてください。



必要なもの 各自コーヒー器具

(ドリッパーサーバー、ペーパーフィルター3枚程度)

※器具お持ちでない方は貸し出します。

レシピ：1杯用抽出 豆 15g、湯量 200cc、メッシュ 4番

説明と導入・・・10分

質問コーナー・・・皆さんのお悩み共有 15分

抽出準備・・・お湯と器具の設置、豆の配布

体験：1回目、各自で淹れてみる 10分

：2回目、ポイント設定し各自で淹れてみる 10～15分

感想と振り返り・・・残り時間で15分程度

+コーヒー豆販売や器具等の相談時間

