

10月24日(土)「コーヒー教室」 ～コーヒーのあれこれ～珠玉の1杯のために～

今年も“コーヒーマイスター”の矢崎さんにわかりやすく丁寧に教えていただきました。先ず、「ゲイシャ」という珍しいコーヒーを試飲させていただきました。未体験の味。香りも味もはじめて!! 少し酸味があり後味に甘みがあり、とても不思議な味でしたが美味しかったです。貴重なコーヒーをありがとうございました。

◎コーヒーのうまさは4段階でできる! 良質の豆を選ぶ、焙煎の特性を知る、器具や好みに合わせた挽き方、おいしい成分だけを抽出して淹れる。

以上のことを踏まえて実践です♪みなさん矢崎さんの言葉に耳を傾けながらお湯を注ぎ始めました。抽出が終わり、二つのグループに分かれ飲み比べをしました。同じに淹れたコーヒー…なぜか味が全然違います。コーヒーの香りにかこまれながらコーヒーとバナナシフォンケーキをいただきました。矢崎さんのご厚意により抽選で3名の方にコーヒーカップ&ソーサーのプレゼント!! 抽選に漏れた方には手作りのかわいいクリップ(コーヒー豆付)をいただきました。

帰りに参加者全員にコーヒー粉とクッキーのお土産♪♪。

参加者の方から“とても楽しかった”、“また来年も…”との声がありました。

<参加者6名>

