

自分の「美味しい！」を知ろう

コーヒーの選び方・淹れ方講座

日時：11月13日(木)

定員：12名

10:00～12:00

講師：小倉翔太先生

珈琲アウラ(ODDO coffee)代表

会場：安茂里公民館 2階栄養指導室



＊講師の紹介＊ 小倉翔太さん(焙煎士)

2020年、大学在学中に仲間とともにコーヒーサークルを立ち上げ、2021年長野駅前に自家焙煎珈琲店を開業、さらに2025年には2号店として東鶴賀町に焙煎所兼喫茶店を開業。誰もが気軽にスペシャルティコーヒーを楽しめるような店づくりを大切にしている。提供するコーヒーの味もさることながら、彼の人柄に惹かれるファンも多い。

コーヒー豆の原産地や種類、焙煎などのお話をさせていただきます。6種のコーヒーのカッピング(試飲)のあと、お好みの豆を選んで淹れる実技もあります。

参加材料費：**1,000 円**

(お菓子・ドリップバッグ付き)

11月6日(木)までに

窓口にてお支払いください

持ちもの

- ① エプロン
 - ② お気に入りのコーヒーカップやマグカップ
 - ③ ご自宅で普段のお使いのコーヒーの道具(ドリッパーやポット、ミルなど)
- ②と③は、ない方は公民館で貸し出しあり

申込みは10月23日(木)～

☎226-4059 (平日8:30～17:15)