

おとなのためのコーヒー講座

新庄市で自家焙煎珈琲の店 bino(ビノ)を営む菅原さんをお迎えしてコーヒーについての基礎知識(豆の種類やおいしい淹れ方、挽きかたによる違いなど)や、
てあみ手網焙煎の方法を教えてください。

寒くなってきたこの頃、おいしいコーヒーでおうち時間を楽しみませんか？

この機会に本格コーヒーをお家でご堪能下さい。

★自家焙煎の新鮮なコーヒー豆や

プロがお勧めする器具の販売もあります★



内容・日時・定員:

第1回 コーヒー基礎知識 定員各10名
(種類や淹れ方などを学びます。挽きかたの違いの試飲あり。)

①11月22日(日)10:00~12:00

② " 13:00~15:00

第2回 てあみ手網焙煎体験 定員各5名
(生豆を専用器具で焙煎してみよう。)

①11月29日(日)10:00~12:30

② " 14:00~16:30

参加費:各回2,500円(材料費・保険代込)

持ち物:スリッパ、軍手(29日参加の方のみ)

※マスク着用の上ご参加ください。

場所・申込・問合せ:

蔵王みはらしの丘ミュージアムパーク

はらっぱ館 TEL:023-674-0510

※連続でも単発でもどちらでもお申込できます。

※コロナウイルス感染状況により急遽中止・変更となる場合があります。

