

プロに学ぶ 自分好みの コーヒーの選び方

美味しいコーヒーといっても
人によってさまざま。

豆の種類や焙煎度によって変わる

味わいや香りの違いを体験。

満足度の高いコーヒーライフ

あなたも始めてみませんか。



日時:11月6日(木)

13:30~15:30

場所:城山公民館

第二分館料理教室

材料費:1,200円(お菓子付)

定員:12名(要予約)

持ち物:エプロン、筆記用具

申込み:城山公民館まで

平日(232-3111)



講師:BORDERS COFFEE
店主 傳田 明範さん

長野市にある自家焙煎珈琲豆屋
2010年からカフェバツハの
田口護氏に師事。

コーヒーの基礎から焙煎技術、
カフェの役割、経営、人と人との
関わり大切さ、コーヒー以外にも
様々な事を学ぶ。