



# 【プロに学ぶ自分好みのコーヒーの選び方】

日時：令和8年5月14日（木）13時30分～15時30分

場所：城山公民館 第二地区分館 1階 料理教室



浅煎り・中煎り・中深煎り・深煎りの豆で淹れた  
コーヒーを飲み比べてみました



まずはお手本。コーヒーを抽出する講師の手元  
を熱心に見つめる参加者の皆さん



お湯の温度やお湯の太さ、蒸らしの時間に  
気を付けて、今度は参加者が淹れてみます



それぞれのコーヒーの味わいや香りを確かめました



## コメント

BORDERS COFFEE 傳田さんを講師に迎えた、今回も予約殺到の人気講座。美味しいコーヒーの淹れ方を学んでから、豆によって変わる味わいや香りの違いを体験し、自分の好みを探しました。今回一番人気の豆は中深煎りのイルガチェフ。美味しいコーヒーと焼菓子をいただきながら、終始豊かな香り漂う贅沢なひとときとなりました。

