

世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験



▲じっくり焙煎した珈琲豆を、手動のミルで丁寧に挽きました。

平成31年2月16日(土曜日)
 工房てたかさんの運営で、「世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験」が、グリーンファームの交流体験館調理室にて開催されました。まずは、世界の珈琲について学びました。様々な地域で作られている珈琲豆について、それぞれの特徴や味の違いなどを学びました。その後、その生豆の特徴を活かした自分だけのオリジナルブレンドの珈琲を作りました。手網器を使って、自分が選んだ生豆をじっくりと焙煎します。深煎りや浅煎りなど、焙煎時間の調節で自分好みに作り上げました。その時、調理室中には珈琲の良い香りが漂い、飲む前から幸せな気分になりましたよ！おくらを使ったシフォンケーキと共に、美味しい時間を満喫した講座となりました。



▲世界中の珈琲豆がずらり！



▲挽きたてのとても良い香りがしました。