

世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験



▲コーヒーを飲んでみんな笑顔

令和2年2月29日(土)

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』がコミュニティカフェきいれで開催されました。

まずは珈琲生豆について説明がありました。「珈琲は野菜と同じ生鮮食品」と聞き、驚きました。焙煎してしまうと鮮度が急速に落ちてしまうようで、保存には注意した方がいいとアドバイスをいただきました。今回は6種類あり、それぞれ味や風味が違うので、自分の好みに合った豆をブレンドし、焙煎を行いました。焙煎の度合いによっても味が変わってくるようなので、皆さん慎重に焙煎を行っていました。最後に自分で焙煎した珈琲を飲んだり、飲み比べを行ったりなど、参加者同士での珈琲トークが盛り上がっていました。

自分オリジナルの珈琲ブレンド、香りや味で皆さんもまったりしませんか？



▲どんなブレンドにしようかな？



▲焙煎の具合はどんな感じ？