

世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験

運営：工房てたか

開催日：令和3年2月23日(火・祝)

喜入の工房てたかにて、「世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験」を開催しました。

はじめに、店内の世界地図を見ながら珈琲の産地や地域ごとの豆の特徴について学びました。グアテマラは香りが高く、モカは小粒で酸味が強いそうです。それをふまえて自分好みに珈琲をブレンドし、自分で焙煎しました。コンロで生豆を煎ると、30分～1時間もかかってしまい、1杯の珈琲のありがたみを実感しました。腕は疲れ、油断してよそ見している間に豆が真っ黒に焦げてしまった方もいて、笑いあいのにぎやかなひと時でした。

ようやくできた珈琲を、講師手作りのシフォンケーキやきんかん漬などのおもてなしとともに試飲。いつもとは違う珈琲の香りと味に感動でした！

珈琲がもっと好きになる素敵な講座となりました。



▲珈琲の産地を店内の地図で確認



▲お庭で生豆を焙煎している様子



▲自分でブレンドした珈琲を手作りシフォンケーキとともに試飲