



全5回

ブラジルコーヒー ワークショップ

このワークショップは、コーヒーの製法を学んで飲み比べる、様々な抽出器具でドリップする、フードペアリングを学ぶ、焙煎を経験するなど全5回（予定）で開催します。今回は第3回目。コーヒーの焙煎について学びましょう♪

- 【日程】
- ①：10月・・・終了
 - ②：11月・・・終了
 - ③：1月15日（土）
 - ④：未定（焙煎体験）
 - ⑤：未定（アレンジコーヒー）
- ※内容は予定です。日程は決まりましたら チラシ・HP等でお知らせます。



第3回：コーヒーの焙煎について学ぼう

「浅煎り」、「中煎り」、「深煎り」……。

皆さんも、コーヒーを買うときに、この言葉を見たことがありますか？

第3回は、コーヒーの味や香りを楽しむためにかかせない「焙煎」について学びます。焙煎についての知識を身につけたあと、様々な焙煎方法で入れたコーヒーの飲み比べをします。

第1、2回に参加していない初めての人も参加OKです。

*このイベントは、新型コロナウイルス感染症対策を行っています。詳しくは事務局まで、ご連絡ください。

- 日時：2022年1月15日（土）13:00～15:00
- 場所：津リージョンプラザ2F 栄養指導室
- 講師：Mirai Seeds 伊藤マルセロ 先生
- 参加費：200円
- 持ち物：エプロン、ハンカチ、ふきん
- 人数：12人（早く申し込んだ人から）
- 締め切り：1月11日（火）*12人になったら、締め切ります。
- 申込み：電話 059-229-3146、または、窓口 津市役所3F市民交流課



事務局 津市国際交流協会
 〒514-8611 津市西丸之内 23 番 1 号 津市役所3F 市民交流課内
 TEL 059-229-3146 E-mail info@tiea.jp HP <http://tiea.jp>

