

暮らしを豊かにする講座

珈琲の美味しい 淹れ方を学ぶ

令和5年2月28日(火)
午後2:00-3:30
宮城公民館
調理実習室にて開催

赤城のふもとの自家焙煎珈琲豆専門店
a day a time Coffee Roasterのご夫婦から
珈琲の基礎知識や美味しい淹れ方のコツを学びます
自分好みの珈琲を発見すれば、ご自宅の珈琲時間が
今よりもっと豊かになるはず

持ちもの

コーヒーサーバー
とドリッパー



定員・参加費

先着5組 (10人程度)
参加費 1組760円

・珈琲豆100グラムの
代金を含みます

講座では

グループごとに
珈琲豆を挽きハンド
ドリップの方法を実践します
そのあとはゆったり味わいます



対象 コーヒーに関心のある方どなたでも

申込みは宮城公民館へ電話、または窓口にて受け付けます
募集期間 2/6(月)から2/16(木) 平日8:30~17:15

- ・個人での申込みも可能です。
- ・講座で使った珈琲豆はお持ち帰りできます。
- ・受講中はマスクの着用をお願いします。
- ・感染症の影響によっては、講座を延期または中止する場合があります。

a day a time

Coffee Roaster
since 2021



主催 宮城公民館

電話 027-283-6886

住所 前橋市鼻毛石町1711-8

mail d410224@city.maebashi.gunma.jp

