



ハンドドリップレッスン

こんなことを学びます

ハンドドリップコーヒーってなに？からどんな道具が必要でどうやってやるの？という疑問からお答えします。
またお豆のこと、基本的なレシピのことなど幅広く美味しく淹れるためのコツをお伝えします。

こんなことが出来るようになります

ご自宅でも美味しいコーヒーが淹れられるようになります。
また美味しいコーヒー豆の選び方が身につきます。

こんな風に教えます

参加者一人一人にハンドドリップを実践していただきます。
レッスンの終わりにはハンドドリップコーヒーをおひとつお土産としてお持ち帰り頂けます。

☆基本的な講座+2種類のレッスン内容をご用意しております。
好きなテーマをお選びください。

①15:00～17:00

「浅煎りと深煎りの豆で違いを感じ取るレッスン」

浅い？深い？よく聞くけれど、どういった違いなの？実際に味わいながら感じ取っていただきます。

②18:30～20:30

「超ずぼらでもちゃんとおいしいコーヒーができるオリジナルメソッドの公開！」

時間のないビジネスパーソンに向け。自宅で本格カフェタイムを手に入れよう！



講師 増田 達則 さん

千葉市幕張中心にイベント出店し、ご近所のロースターさんの焙煎したての豆を使いドリップコーヒーを提供している軒先珈琲です。

◆10月11日(金)

①15:00-17:00

②18:30-20:30

◆参加費

各回 3,000円 (材料費込)

◆会場

リブポート浜松町 3F

港区浜松町2-5-3

Tel: 03-3438-0757

☆ お申込みはこちら

hamamatsucho@libport.jp

氏名・ご連絡先・レッスン番号を記載の上お申込みください。