

第2回ボランティアスクール 「美味しいコーヒーのいれ方講座」

9月に開催した1回目のスクールは参加者の皆様から大変ご好評いただきました。

第2回目では、コーヒーのいれ方と更に内容を深め、産地ごとの豆の特徴とフードペアリングについてもお話いただきます。

地域やサロンでコーヒーをいれ皆さんでほっと一息ついてみませんか？

フードペアリングとは、フードとドリンク、お互いの持っている旨みや味わいをパワーアップさせる組み合わせのことです。ワインの世界で言う「マリアージュ」とも同じような意味です。



日時：令和元年**12月10日**（火）

18：30～20：00

場所：清里町保健センター 調理実習室

講師：マルフ珈琲（緑町）
オーナー 刀祢 信氏

講師のご紹介

緑町にあるマルフ珈琲マスター。

Q Arabica Grader/SCAJアドバンスト・コーヒーマスター/UCC認定コーヒープロフェッショナルの資格の他にも調理師やソムリエ等様々な資格をお持ちです。

参加費：300円

申込み：11月29日（金）までに社会福祉協議会

事務局までにご連絡下さい。

その他：定員**20名**（定員を超えた場合は調整させていただくことがあります。また、第1回スクール参加された方につきましては、サポートをお願いすることもありますのでよろしく願いいたします。）

《申し込み・問い合わせ先》

社会福祉法人清里町社会福祉協議会

（清里町ボランティアセンター）

清里町羽衣町35番地35 保健センター内

電話 22-4840 FAX 25-2137