

第三弾！珈琲マイスター入門講座を開催しました。

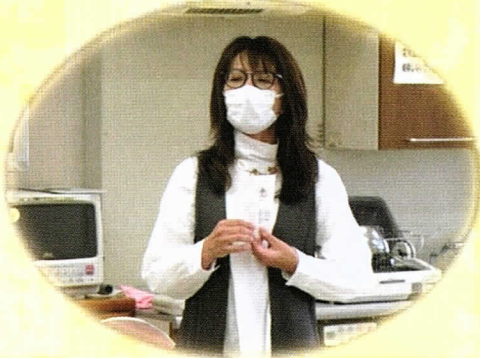
西日本豪雨災害の翌年、令和元年6月に第一弾、令和2年11月に第二弾、そしてこの度令和4年11月に第三弾の入門講座を開催しました。今年度講座の主催者であるロマンスグレーCafeはコロナ禍で依頼は少な目でしたが、高齢者交流サロンを中心に珈琲披露をされていました。その中で、披露をたまたま見られた方が、珈琲ボランティアをしたいとメンバーに加入された事をきっかけに、そういった方が他にもおられるかもしれないとの思いから、講座を開催することになりました。講座参加者は8名で、活動希望者は4名でした。

受講生はとても熱心に受講されていました。

今後講座で学ばれた技術をボランティア活動に活かしていただきたいです。

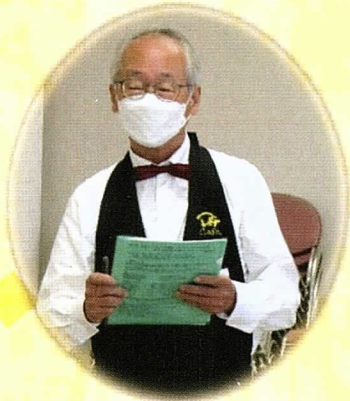
1回目：11月2日（水）本物のおいしい珈琲を知る、2回目：11月9日（水）珈琲の歴史とおいしい淹れ方

3回目：11月16日（水）豆の個性を知る、4回目：11月30日（水）珈琲のパワーと香味の創造



▲講師：caffe fresco Nagi
オーナー 佐々木 恵利氏

▲第三弾！珈琲マイスター入門講座
スタート



▲ロマンスグレーCafe
代表 筑瀬 伸次氏



▲毎回生豆（薄緑の豆）からの、焙煎を
頑張りました(*^▽^*)



▲焙煎豆
チェック



注目!

<新年1回目 ロマンスグレーCafe定例会>

日時：令和5年1月18日（水）14：00～16：00

場所：安芸区総合福祉センター4階 機能訓練室

第三弾の受講生の方、お待ちしております(*^▽^*)

▲500円玉程度の大きさにのの字を描きながら、お湯をゆっくり注ぎ、珈琲を淹れました。