

第3回 坊っちゃん学習「コーヒーセミナー」開催

和やかな雰囲気の中、堀先生の豊富な知識と楽しいお話により、参加者の皆さんは素晴らしいひと時を過ごされました。

ぜひ、ポイントを参考にして、ご自宅でのコーヒータイムを楽しんでみてください。

日時：3月5日(水)
場所：新玉小学校 家庭科室
講師：[自家焙煎珈琲モア](#) 堀 久雄先生



【テーマ】

ご自宅で簡単においしいコーヒーを楽しむことを体感してください！



【朝入れコーヒーを長く美味しく飲む3つのポイント】

- ① 少し薄めに入れる
- ② なるべく空気に触れないようにする
- ③ 保温ポットなどに入れ、温度を一定に保つ

【おいしいコーヒーの淹れ方】

★豆選びのポイント★ 新鮮な豆で自分好みの焙煎度*を選ぶ

*焙煎度 浅煎り…酸味が強くフルーティ/深入り…苦みが強い

★準備するもの★

- ・ドリッパー&フィルター：ご自宅ではペーパーが清潔で扱いやすく便利
- ・サーバー：抽出したコーヒーを受ける容器
- ・ケトル：注ぎ口が細いものがおすすめ！
#お湯の量を調整しやすく、安定した量が注げる
- ・水：ミネラルウォーターや浄水器を通した水でよりおいしい
#水に備長炭を入れておくのも良い方法
- ・コーヒーカップ：自分のお気に入りのカップでおいしさUP♪

★ペーパードリップで淹れてみる★

- ①サーバーにお湯を入れ温める（お湯はカップの温めにも使用）
お湯の温度…85～90℃が適温（沸騰したお湯をおろし1分位待った温度）
- ②ドリッパーにペーパーフィルターをセットし、サーバーにセット
- ③コーヒー粉をドリッパーに入れる
- ④少量のお湯を中心にかける
ゆっくりと少量ずつお湯を注ぐことで、粉が膨らみコーヒーが抽出される
#粉が膨らむほど新鮮
#お湯は端の方に入れなくてよい
- ⑤必要量のコーヒーが抽出されたら、ドリッパーを外して完成！





《おいしいコーヒーの淹れ方を教えていただきましたが、自分好みの豆や焙煎度、濃さは試行錯誤して、自分好みの一杯を見つけてくださいね！》

＊豆知識＊

カフェインの摂取を抑えたい方は、60℃のお湯でコーヒーを淹れ、温めて飲むのがおすすめです。これにより、カフェインの抽出が抑えられます。

【参加者の感想】



以前にもコーヒーセミナーに参加させていただきましたが、今回は色々質問することができてとても参考になりました。豊富な知識と面白いお話でとても心豊かな時間を過ごすことができました。お家でもコーヒーを入れる時間を楽しみたいです♪

コーヒーセミナー初参加でした。
マスターのお話とても親しみやすく、また参加したいです！！



美味しくなるポイントを何点か教えていただいたので、家でも実践してみようと思いました。
先生のお話とても楽しく聞かせていただきました！

とても満足しました！
毎日飲むコーヒーですが、丁寧に入れることを楽しみたいです。
いただいたコーヒーとても美味しかったです♪



じゃんけんの勝者 2 名に
堀先生から「おいしいレアコーヒー」のプレゼントがありました♪

