

第 3 回 坊っちゃん学習「コーヒーセミナー」開催

明るく気さくでコーヒー愛に溢れたマスターが、一生に一度飲めるかどうかというほど貴重なギシルコーヒーを淹れてくださり、和やかな雰囲気ですeminarがスタートしました。

*ギシルコーヒーとは・・・コーヒーの果肉をスパイスと煮出したイエメンの伝統的な飲み物です。
コーヒーのルーツともいわれ、フルーティーで軽やかな味わいが特徴です。



【開催概要】

日時：2月4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

参加人数：20名



～ ギシルコーヒーを味わった後は、堀先生が参加者からの質問に丁寧に答えてくださいました ～

Q. 朝入れたコーヒーはポットに入れておいても大丈夫ですか？

A. はい。煮詰まってしまうこともあるので少し薄めに入れると良いと思います。

Q. コーヒーの濃い/薄い/苦いなどの違いは何ですか？

A. 濃い/薄い・・・粉の量や挽き目、抽出する時間

苦い・・・深煎り、細挽き、長めの抽出時間

Q. インスタントコーヒーの美味しい淹れ方がありますか？

A. お湯の温度は60℃～70℃で、熱すぎないほうが良いです。

◆美味しいコーヒーの淹れ方のポイント◆

- ・お湯の温度は豆によって変える
- ・蒸らしをする
- ・ゆっくり注ぐ
- ・膨らみを潰さないようにする
- ・モアでは、1人分の豆の目安は17g





◆参加者の感想◆ (アンケートより抜粋)



ギシルコーヒーなど、普段飲めない貴重なコーヒーを体験できて嬉しかったです。ドリップで淹れたコーヒーも美味しく、感動しました！



コーヒーの知識や淹れ方、豆の選び方やペーパーの種類の違いなどを学べてとても勉強になりました！



自己流とは全く違う美味しいコーヒーの淹れ方を学べて、これから家でも美味しいコーヒーが飲めそうです。ありがとうございました！



マスターの話が分かりやすく、楽しく学べました。コーヒー愛が伝わってきて、とても幸せで和やかなひとときを過ごせました！

◆最後に◆

堀先生に、美味しいコーヒーの淹れ方を教えていただきましたが、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！

ご協力くださった皆様、ありがとうございました。