



～いつもの道具で  
より美味しく～

# 珈琲セミナー

令和8年2月21日（土）

14:00～15:30

燕市吉田公民館 調理実習室



## 講師 川又 千鶴さん

スペシャルティコーヒー協会公認の国際資格、Qグレーダー所持。大阪の「株ヒロコーヒー」に11年勤務し、喫茶、物販業務と並行して社内初の女性焙煎士として焙煎業務にも従事。2022年に独立し、オンラインコーヒーショップ **off** を開業。スペシャルティコーヒーのみを扱い自家焙煎、珈琲の販売・卸売りをしている。

内容 ①コーヒー粒度(粉の大きさ)による味わいの違いについて学ぶ

②いつもの道具を使いハンドドリップの実習

対象 18歳以上の市内在住または在学・在勤の人

定員 16人（先着順）

参加費 1,000円

持ち物

- ・ 普段お使いのペーパー・ドリップ用器具一式（ドリッパー、サーバー、ドリップポット、フィルター3～4枚）
- ・ デジタルスケール・筆記用具
- ・ ふきん ・ 手拭き ・ エプロン

申込み期間  
令和8年2月2日（月）  
～2月13日（金）

【申込方法】  
申込フォームまたはお電話で



申込フォーム

吉田公民館  
☎0256-92-4111

