

# おいしいコーヒーと 簡単スイーツ教室

11/5(金)、カフェクレマオーナーの児嶋厚樹さんをお招きし、暮らしのスキルアップ講座第二回を開催しました。

美味しいコーヒーを飲む上での重要な三つのポイントの紹介や、ランクについて講義を行った後、実際に参加者がコーヒーを抽出する実践を行いました。また、コーヒーに合うスイーツとしてカフェクレマでも提供しているティラミスも作り、ホッと一息つける講座となりました。



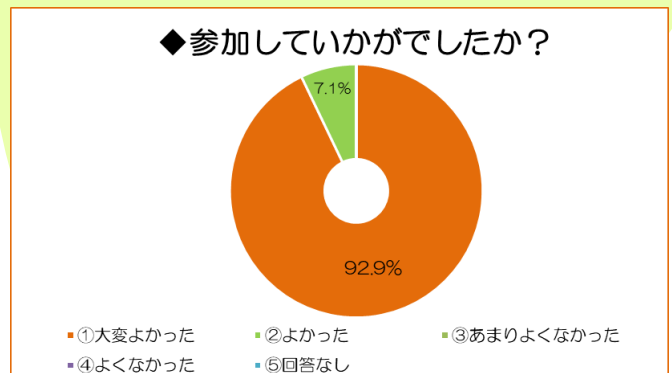
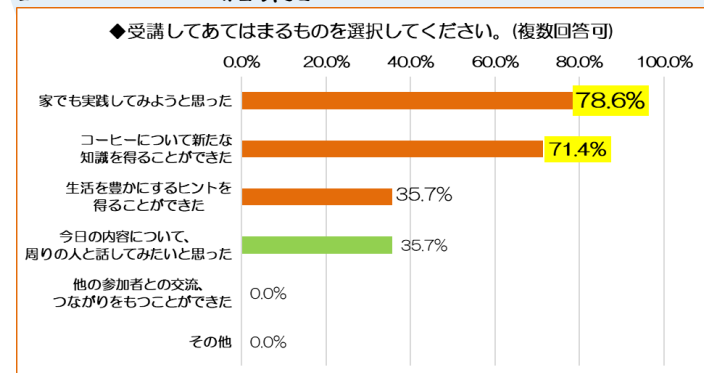
### 【コーヒーについて】

- ★いいコーヒーとは、すっきり感・透明感があり、液体がきれいで飲んだ後イガイガしないもの。
- ★コーヒー豆は空気・高温・水に弱いため、豆で買って飲むたびに挽くのがおすすめ。
- ★コーヒーの保存方法について、1~2週間で消費する場合は常温。それ以上だと冷蔵庫や冷凍庫で保存すること。コーヒーには脱臭効果があり、庫内の匂いが付きやすいため、ジッパー付きポリ袋を二重にすることがおすすめ。

### 【講座の様子】



### 【アンケート結果】



### 【参加者の感想】

日常で飲んでいるコーヒーですが、少し温度や湯の量を決めるだけでとても美味しくなるということを知れて良かったです。(30代/女性)

家では、夫がいれてくれることが多いので、自分でもいられるようになって良かったです。ティラミスが好きなので、作れて嬉しかったです。(30代/女性)

友人と、いつもと違う過ごし方ができて良かったです。(30代/女性)

先生のお話が面白く、楽しく学ぶことができました。(40代/女性)