

ACON2023 プログラムガイド



プログラムNo.	B-10		
プログラム名	IRORI COFFEE ROASTER		
どんなことするの？	手網を使ってコーヒー豆を焙煎しよう		
実施日時	17日 16:00~18:00	18日 10:00~12:00	
募集人員（各回）	8 人	最少催行人員（各回）	2 人
予約	あり・なし	最終受入時間（各回）	直前まで可
※このプログラムは 有料・無料 です。参加費用として別途 500 円が必要です。			

実施内容

アウトドア・ご家庭でも簡単にできる手網を使った焙煎方法があります。手網焙煎は煎り加減を調整し、自分好みのコーヒーに仕上げることができます。IRORI COFFEE ROASTERの焙煎師が、焙煎のコツをお伝えしながら、焙煎体験をしていただきます。焙煎したコーヒー豆、約20gはお土産としてお持ち帰りください。

焙煎後は、家庭用直火式エスプレッソマシン「マキネッタ」を使った抽出方法のデモンストレーションと試飲もあります。



東大阪市小阪（近鉄奈良線河内小阪駅前）で自家焙煎珈琲店を営むIRORI COFFEE ROASTERのオーナー 井本夫妻によるワークショップです【Facebook】又は【Instagram】をご覧ください
<https://www.facebook.com/iroricoffee/>
https://instagram.com/irori_coffee_roaster/

持ち物	実施場所
作業用手袋、エプロン、マグカップ	施設配置図
服装・留意点	
自由	
特記事項&こもれびカフェで事前にやっておける事	
特になし	