



正しい淹れ方を学んで...
実際に体験レッスンしたよ！

組合員さんと
コミュニケーションを
取りながらの学習会は
私も勉強になりました



小川珈琲 吉岡さん

CO・OP
マイルドブレンド
中細挽き(粉)
180g×3

企画回:9月2回



美味しい珈琲を家でも飲みたい～小川珈琲学習会～

6月30日 四條畷北地域活動委員会・忍ヶ丘店舗パル委員会 忍ヶ丘店組合員集会室 参加10名



試飲ができないので「香りの利き比べ」を体験。CO・OPのマイルドブレンド、スペシャルマイルドブレンド、モカブレンドの3種類を試しました

学習会の冒頭、「珈琲は農作物なんです」の説明にハツとさせられます。「栽培地域や栽培時の天候などに左右されやすいのですが、美味しい珈琲を安定的に届けるために、原料の仕入れや焙煎・ブレンドなどこだわりを持って製造しています」と講師として招いた小川珈琲の吉岡さんは言います。

商品の良さを知った後、いよいよ、こだわりのCO・OPコーヒを教材に正しい淹れ方を体験。ペーパーのセットの仕方、お湯の注ぎ方、豆の蒸らし方などちよつとしたコツをレッスン。参加者から「モカブレンドがフルーツの香りがすることが分かって良かった」などの感想がありました。