

中央・成美パル委員会

ニュース

組合員さん
に
聞きました

お気に入りの商品も
教えてください

♡ 毎日鉄分 すもも & ナルーン味
鉄!! っ感じもなく、飲みやすい。
お年頃の娘にも必要かな? と買い購入しています。



♡ ミックス キャロット
ニンジン嫌いだった子どもが、これを飲むようになってから
"ニンジンって意外においしいわ" と言ってニンジンを食べるようになった。



♡ 大山 ヨーグルト
一般的なヨーグルトの生乳は20%くらいだけど、これは50%も
あり、なめらかでさわやかな酸味とほどよい甘さで食べやすい。



♡ クレイ 洗顔フォーム
毎日使うものだから、お手頃価格が嬉しい。
レガロゼットとコラボヤムロと買って即買いました。
個人差はあると思いますが、洗顔後はしっとりしています。



他にもたくさんのお気に入りの声をいただきました。
一輪トマト・白バラフルーツ・ちん坊たち・あんたがり最中
太陽食品のゴマ豆腐・自身魚のフライパン焼き(塩レモン)
めっちゃ巻いてるトイレトロール



小川珈琲 2023 10.27

レギュラーコーヒー学習会 &
コーヒーの正しい淹れ方教室



おいしいコーヒーを淹れる
7つのポイント



- 1 ペーパーは互い違いに折る
- 2 粉は正確に計る (1杯 = 8g ~ 10g)
- 3 粉の表面を平らにする
- 4 お湯の温度は85~95℃を目安に
(熱湯 + 氷1粒くらい)
- 5 約20~30秒、粉を蒸らす
- 6 注ぎ方は粉の中央に
- 7 出来上がりの量が人数分に達したら
ドリッパーをはずす



参加者の声

- プロから正しいドリッパーの仕方を教えて
もらい良かった。(今まで間違っていた)
- 何種類も飲み比べ出来て、自分に合う
ものがわかった。
- 豆とブレンドによる味の違いがよく解った。
- お湯の温度と注ぎ方でおいしさに違いがあること。
- 小川珈琲がおいしいコーヒーを安定的に供給
する為の企業努力されていること。



ランチ