



いつもの道具で より美味しく
珈琲セミナー

令和7年2月22日（土）

14:00～15:30

燕市吉田公民館 調理実習室

- 内 容 ①豆の焙煎について学ぶ
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
・ ふきん・手拭き・エプロン・筆記用具

申し込み期間
令和7年2月4日（火）～2月13日（木）

申し込みは申込フォームまたはお電話で

燕市吉田公民館 TEL 0256-92-4111

開館時間9:00～21:30（日・祝日は17:00まで）
年末年始以外年中無休

申込フォームURL <https://logoform.jp/f/6Bhwk>



講師

かわまた

ちづる

川又 千鶴 さん

コーヒー品質協会公認「Qアラビカグレーダー」（国際資格）所持。大阪の「株式会社ヒロコーヒー」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。燕市出身、燕市在住。

