



手回し焙煎機で飲む！

炭焼き珈琲体験講座

耕心館講座シリーズ



2021.11.27 Sat.

13:00~16:00 OPEN 12:45

会場 けやき館 あずま屋

参加費 1,000円 (コーヒー2杯付)

定員 10名

持ち物 手ぶらで参加できます！

店主自ら手作りの機関車型の手回し焙煎機でコーヒーの焙煎を実演しつつ焙煎の話をお聞かせします。その後、焙煎した豆を挽いたコーヒーを楽しむことができます！

申込期間 10月27日(水)
~11月20日(土)

問合せは耕心館まで 042-568-1505
午前10時から来館・電話にて受付

【講師紹介】美園珈琲店 店主 畠山健一

独学でコーヒーを学び、自分でいろいろな豆の焙煎方法を試し、炭火での焙煎へ行きついた。機関車をモチーフにした焙煎機を手作りし、八王子市に自らの店「美園珈琲店」を2019年3月にオープン。八王子市の醍醐地区で作られた竹炭を熱源に使い、手回し焙煎機でコーヒー豆を焼いている。炭火を使うと、豆の中心まで熱が入りやすく、まろやかで飲みやすいコーヒーになる。

HP: <https://penguindow.com/misono-coffee/>

お問合せ / 耕心館事務所 042-568-1505 FAX:042-568-1506

〒190-1202 東京都西多摩郡瑞穂町大字駒形第1山17番地1 開館時間 10:00~21:00 (緊急事態宣言等により開館時間が繰り上がる場合があります)
休館日 第3月曜日 (祝日と重なった場合は翌日が休館) ・年末年始

耕心館
2021.8.9 - 2021.11.27