

コーヒーを より知って より楽しむ ための ワークショップ

A workshop
to learn more about coffee
and enjoy it more

coffee:

10月1日はコーヒーの日。
その味に作用する要素につ
いて学び、違いを体感して、
毎日のコーヒーをより楽し
んでいただくためのワーク
ショップです。

コーヒーの味に作用する要
素は、産地・品種・精製方法・
焙煎度・挽き目・抽出方法
などなど挙げ出すとキリが
ありませんが、それぞれに
どのような違いがあるか、
それらが味にどのように作
用するか、コーヒーを楽し
むユーザー目線で知り、そ
のうちの幾つかを実際に体
感いただきます。

■講師プロフィール
片山 充（大阪在住）
coffee: (coffeecolon)
関西を中心に音楽活
動を行う km: による
コーヒースタンド名義。

「コーヒーのセレクトショップ」
をコンセプトに、スペシャルティ
コーヒーロースターの豆を
セレクトし、そのコーヒー
に合う音楽をセレクトする。



■申込
9月10日（土）
午前10時から受
付開始です。
下記の QR コー
ドまたは図書館
ホームページか
ら所定のフォー
ムよりお申し込
みください。



- 日時：令和4年10月1日（土）13:15～15:45
- 場所：加西市立図書館 展望読書コーナー
- 対象者：コーヒーに興味のある方、どなたでもご参加いただけます。
- 定員：8名
- 参加費：1,000円

●問合先

加西市立図書館 TEL 0790-42-3722 FAX 0790-45-3133 tosho@city.kasai.lg.jp