



# 暮らしの学校

## コーヒーのハンドドリップ講座



淹れ方によって味が変わる  
ペーパードリップで  
美味しく淹れるコツを学べます！

何種類かブレンドを飲み比べて  
自分の好みを見つけてみましょう♪

### 【 イベント内容 】

Hidamari cafe 店長による初心者さま向けの  
ハンドドリップコーヒー講座を開催します！  
基本のホットコーヒーとアイスコーヒーの  
淹れ方を学び、ブレンドを飲み比べて  
自分の味の好みを探してみましょう♪

☆日時 11月16日(金) 各回定員6名

① 10:00 - 12:30

② 13:30 - 15:30

☆会費 2000円 (初開催価格)

\* コーヒーに合うスイーツ付き♪

☆持ち物 筆記用具

☆その他

小さなお子様連れ大歓迎♪  
両手を空けて作業出来るよう抱っこひもを  
持ち頂くことをお勧めいたします。  
(専用の託児はございませんのでご注意を！)  
キャンセル料は前々日の正午より発生いたします。  
体調を整えてお越しくださいませ。



☆ 講師 Hidamari cafe 店長 小林実央

ももとはコーヒーの「こ」の字も  
知らなかった私ですが、  
その道のプロの方とのご縁に恵まれ  
今はその面白さにどっぷりと浸かっています(笑)  
初めてコーヒーを美味しく淹れられた時の  
「淹れ方だけでこんなに変わるんだ！」  
という感動をお伝えできるレッスンに  
できればと思っております。  
ぜひご参加お待ちしております♪



【 ご予約・お問合せ先 】

TEL: 0120-79-5517

mail: event@hidamari-home.jp

HP://hidamari-village.jp/

Hidamari cafe