# 珈琲講座

豆から淹れ方まで、珈琲を知ろう

講師 自家焙煎珈琲リフォルメ店長 加藤 卓也 氏

自家焙煎珈琲店の店長を講師に迎え、珈琲の淹れ方の実技を中心に、抽出のコツと知識、また豆の選び方と基礎知識を学びます。ひと味違う珈琲の心安らぐひとときで、日常生活をちょっと豊かにしましょう。

## ☆日時

2024年 6月18日(火) 14:00~15:30

### ☆会場

日進公民館 2階 実習室

#### 象校✿

さいたま市在住・在勤・在学の成人の方

#### ☆定員

8人(申込みが定員を超えた場合は抽選)

#### ☆費用

500円(珈琲豆代)

#### ☆持ち物

上履き、筆記用具、飲み物(水分補給用)



WEB 申込み はこちらから





#### ☆由込み

5月14日(火)~5月22日(水)に窓口、電話、FAX、又はWEBにてお申込みください。(窓口・電話は開館時間内に、FAXは講座名、氏名(ふりがな)、年齢、住所、電話番号、FAX番号をご記入ください)

抽選結果は、5月28日(火)~6月5日(水)に公民館窓口、または電話でご確認ください。 WEBでの申込みはメールでお知らせします。

※当選者は公民館窓口にて、上記期間内の平日・土曜日の9:00~17:00に費用500円をお支払いください。
※材料準備のため、6月11日(火)以降のキャンセルによる返金はできませんのでご了承ください。

【お問い合わせ先】日進公民館 TEL/FAX 048-663-6611 さいたま市北区日進町 2-1195-2













切り取り線

珈琲講座 申込書

No.

お名前(ふりがな)	ご住所	電話番号