

意外と知らない！



AOI BREWING CAFE 珈琲トークとワークショップ

珈琲の生産現場とおいしさの秘密

第3回

ファーマーズパッション池島氏によるネパールでの無農薬農業とハンドドリップコーヒーのワークショップ初級編、7月25日(木)にアオイブリューイングカフェで開催決定！！

今回はビアガラージのパティシエみずの特製スイーツもあります。



ご自身で美味しいコーヒーをいれてみませんか？

日本人がネパールで農園を経営、コーヒーを栽培～精製～焙煎までしているこだわりや苦労したことなどなかなか体験できないお話を聞かせてくれます。後半は実際にコーヒーを参加者の皆さんでハンドドリップ、焙煎、精製の違いの豆の違いを体験してもらいます。

コーヒーは豆自体の味の違いはもちろん、焙煎、精製の違いによってその表情を変えます。是非、体験してみてください。これからのコーヒー生活が変わるかも！

申込方法

直接店頭、またはお電話 (054-270-7769)
インスタグラム (@aoibrewingcafe) にてメッセージ



池島 英総

日時

第3回：2019年7月25日(木)

① 昼の部：13:00-15:00

② 夜の部：18:30-20:30

参加費

¥2000 (コーヒー、おやつ含む)

ビアガラージのみずのシェフ特製スイーツ付

人数

各部は15人まで

場所

AOI BREWING CAFE (JR静岡駅 ASTY東館)

講師

池島 英総

(株)SHANTI・SHANTI・COFFEE FARMの代表取締役

2008年からネパールでコーヒーの栽培を始める。

(株)SHANTI・SHANTI・COFFEE FARMの代表取締役。
ネパールでボダ・ラジ・アリアル氏と珈琲農園を経営。モルカフェオーナーで「こんなところに日本人」
「NHK World Side by Side」などのTVにも出演。