

外部講師によるコーヒーの淹れ方講座

5月8日(木) 本校の Smile hope café でいつもお世話になっている R and R coffee labo の西田様を講師にお招きしてコーヒーの淹れ方講座を開催しました。

お客様からいただいたご意見を踏まえ、これまで以上に美味しく召し上がっていただくために、西田様より具体的なアドバイスをいただき、実際にコーヒーを淹れて味の違いなどを比較・検討しました。

また、本校オリジナルブレンドで使われている3種類の豆をそれぞれ飲み比べて、苦み・酸味・甘味・香りなどをみんなで味わいました。

淹れ方や豆の種類で、味がこんなにも変わるのかと身をもって体験でき、コーヒーの奥深さを改めて感じる機会となりました。西田様の『お客様の声に応えようと、みんなで考えることが大切』というお話が大変印象的でした。お客様に喜んでいただけるよう、学んだことを喫茶活動に生かしていきたいと思います。

