

# コーヒーの豆を 自分で焙煎してみたいと 思った事はありませんか？

実際お店で店長が焙煎している焙煎機を使い、  
お好きな豆をご自身で焙煎していただきます



## 対象レベル

- 焙煎未経験者でもすでにお店(喫茶店)をやっている人でも大歓迎です。
- 自分の好きな豆を好きな焙煎度合いで焙煎することができます。
- 5感を通して、薄緑色の生豆からよく見慣れた茶色いコーヒー豆になるまでを体験してみましょう。

ご自身で焙煎したコーヒーはお持ち帰りいただけます。(約200g)

## 焙煎体験セミナーの内容

1. お手本で1度焙煎します
2. お好きな豆をお好きな焙煎度合いで焙煎していただきます。
3. 焙煎した豆を試飲するときにハンドドリップ教室もさせていただきます。

## 詳細情報

テーマ：焙煎体験 90分 (コーヒー豆焙煎とハンドドリップ教室)  
日時：相談応  
費用：3,000円(税抜)(焙煎豆:200g付き)



# 姫路珈琲物語メンバーご紹介



自家焙煎珈琲専門店

「豆や珈楽」

姫路土山スペシャルティコーヒー豆専門店  
ヤマダストア一辻井店・書写店担当

自家焙煎珈琲房

Cafe Baum

JR網干駅南、自家焙煎珈琲のお店  
ヤマダストア一津店・網干店担当



「姫路☆温活カフェ」

岡田 隆

姫路珈琲物語のコーヒー生徒から還暦で起業独立!  
ヤマダストア一阿弥陀店・北野店担当



ひとやすみ

代表 中川英樹

姫路珈琲物語の盟主!  
ヤマダストア一青山店・花田店担当

