



味の決め手!
生豆の
ハンドピック

ガスコンロの
直火で炙る
手網焙煎

ガスのある暮らしワンランクアップセミナー

珈琲焙煎体験

ハンドドリップ
レッスン付き

普段の珈琲時間がもっと楽しくなるレクチャーが盛りだくさん!
当日ご自身で焙煎した豆は挽いてお持ち帰りいただけます。

2020

9月26日(土)・27日(日)

- ①10:30~11:30
- ②13:00~14:00
- ③15:00~16:00

(所要時間 約 60分)

金沢市企業局 ガスショールーム
ガスぽーと3階
クッキングスタジオ

各回 4名様 高校生以上
※お付添い見学はご遠慮ください

参加料 / 300円(税込)
※お釣りのないようにご準備ください

持ち物 / エプロン・ハンドタオル・マスク

講師

「Transit Beans」オーナー
中道 真宏さま

白山市にある、本格コーヒーをアットホームな空間で楽しめるカフェ「トランジット ビーンズ」。各国のスペシャルティコーヒーやトップスペシャルティコーヒーの生豆を半熱風式の焙煎機でロースト。素晴らしい味わいを堪能できるアットホームカフェのオーナー。

うれしい
お土産
付き



事前予約制

2020年8月28日(金)10:00より

ガスぽーとまでお電話にてご予約ください。

TEL 076-220-2625

休館日 / 水曜日

お客様の試飲はございません。

【注意事項】ご参加にあたり下記の点をご確認の上、お申し込みください。

- 裏面の「ガスショールーム感染症拡大防止対策」を必ずお読みください。
- 当日、ご連絡なく欠席された場合は、次回からの参加をお断りする場合があります。
- 写真はイメージです。内容は予告なく変更になる場合があります。