

上越自家焙煎コーヒーの先駆け
『珈琲工房かさハラ』代表直伝

ハンドドリップコーヒー おいしい淹れ方教室

初冬に向かう季節の変わり目の澄んだ空気が夜空の星を一層きらめき輝かせ、静まり返った屋外は冷たい風が肌に染みる、そんな季節に暖かいコーヒーで、しかも自分の好みのコーヒーを片手にゆっくりする時間なんてどうでしょうか？

そんな優雅な時間を過ごすために、暖かくおいしい珈琲の入れ方を学んで、有意義な時間を過ごしてみませんか？

講師には、直江津で自家焙煎コーヒー豆に特化した珈琲豆専門店を長年営んでいる『珈琲工房 かさハラ』の笠原店長をお招きいたします。お気軽にご参加ください。



日時

2024.11.16 (土) 10:00~

参加費

2,000 円 (税込) ※材料費込み

定員

6 名様 ※定員に達し次第締め切り

お申込方法

リフォームたもつへお電話またはメールにてお申込ください。

尚、ご参加時の持ち物は、エプロンと必要であればメモ帳をお持ちください

講師紹介

珈琲工房かさハラ オーナー
笠原謙二 (カサハラ ケンジ)

2005年、自宅の車庫で珈琲豆の焙煎を始める。

同年珈琲豆の移動販売を朝市で始める。

2006年、キッチンカー導入、地域のイベントに積極的に出店。

2007年、上越地域医療センター病院にてスタンドカフェの出店。

2010年直江津中央店、2012年春日新田本店、2018年高田城址公園
オーレンプラザカフェを開店(後閉店)

現在は春日新田の自宅車庫を改装して2019年より珈琲豆に特化した珈琲豆専門店を開店(小売り、通販、卸売り)



お問い合わせ・ご予約はこちらから

0800-800-0239

ホームページからのお問い合わせはこちら

<https://reform.hosakaya.co.jp/>

リフォーム たもつ

〒942-0062 上越市松村新田 25-1

営業時間：8:00~17:00

▶ ホームページ



▶ Instagram

