



おいしい珈琲の淹れ方講座

2019年

日時 **11月19日（火）午後1～3時**

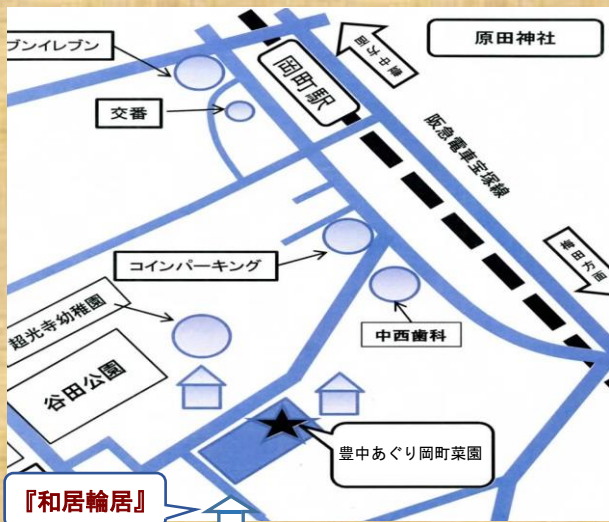
講師 **山本 清人さん 自家焙煎珈琲工房 ゴールデン・ミル店主**



生豆からの焙煎や挽き方、淹れ方、美味しくなる飲み方まで。長年の豊富な知識と経験から珈琲の楽しみ方をお伝えします。

会場 **豊中あぐりぷらす 地域共生ホーム『和居輪居』**

（豊中市岡町南1丁目13-1）*駐車場はありません。近隣のパーキングをご利用ください。



『豊中あぐり』:「すべての人に居場所と役割を」をテーマに、定年退職後の男性を中心に豊中市内6か所で野菜づくり等の活動をしています。

『和居輪居』:今秋、市民から無償提供された家を活用し『豊中あぐり』の活動にプラスして地域共生連携拠点としてスタート。今後、こども食堂、そば打ち体験、朝市、男性の料理講習等を企画予定。

対象 **60代以上の男性15名（申込み先着順）**

参加費 **500円（豊中あぐり会員は300円）**

申し込み **豊中市社会福祉協議会（月～金 9～17時）までお電話ください。
☎06-6848-1279 お気軽に問合せください。**

豊中あぐりぷらす 地域共生ホーム『和居輪居』

