

知らなかった！ アジアンコーヒー入門



● ネパール

● ラオス

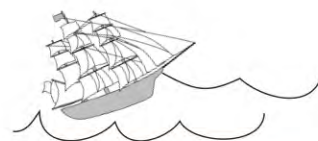
秋も深まる週末、めずらしいアジアのコーヒーで楽しんでみませんか。

コーヒーが私たちの手元に届くまでの物語を通して、コーヒーへの造詣が深まるだけでなく、ネパール・ラオス・東ティモール・インドネシアからのコーヒーを実際に味わうことができます。

ハンドドリップでの淹れ方のコツから、お気に入りのコーヒーさがしのヒントまで。あなたの日常がさらに豊かになるコーヒー入門講座です。

● インドネシア

● 東ティモール



日時 ● 10月28日（土）14:30 ～ 17:00（開場 14:00）

会場 ● 長専院（江東区三好 1-6-3、清澄白河駅徒歩 A3 出口より徒歩 3 分）

定員 ● 24 名（専用のフォームからお申し込みください）



参加費 ● 1,000 円（コーヒー試飲、おやつ付）

● プログラム ●

第一部：コーヒー概論

～世界のコーヒーをめぐるお話

第二部：アジアンコーヒー飲み比べ！

～生産地をめぐるお話

※プログラムの詳細は裏面をご参照ください

【共催】

A P L A

アーユス仏教国際協力ネットワーク

シャプラニール＝市民による海外協力の会

パルシック

ニュー・インターナショナルリスト・ジャパン





インドネシア、ネパール、
東ティモール、ラオス
からのコーヒーを味比べ♪

知らなかった！ アジアンコーヒー入門



●プログラム

第一部：コーヒー概論～世界のコーヒーをめぐるお話

第二部：アジアンコーヒー飲み比べ！～生産地をめぐるお話

インドネシア、東ティモール、ネパール、ラオスの4ブースにわかれ、各生産地をよく知る国際協力NGOスタッフが、生産者のこと、流通のこと、お勧めの淹れ方などを、実演を交えてお話します。

40分ずつ、2つのブースを回ります。お申し込みの際に、第一希望のブースをご記入ください。第二希望はこちらで割り振りさせていただきます。



●インドネシア
(お話：ニューインターナショナルリスト・ジャパン)

インドネシアでコーヒー生産量の8割以上を占めるカネフォラ種(ロブスタ種)。実は日本でも広く飲まれていますが、耳にしませんね。よく聞くアラビカ種と飲み比べながら、私たちにとってのコーヒーの存在と流行について考えてみましょう。



●ネパール
(お話：シャプラニール)

ヒマラヤ山脈の麓シャンジャ郡で育てられたコーヒーをご紹介します。豆に果肉を残して天日乾燥をする「ハニープロセス」と呼ばれる精製方法を採用しています。生産者が手作業で大切に育てたコーヒーをどうぞお楽しみください。



●東ティモール
(お話：パルシック)

マウベシ郡の山間部で、協同組合コカマウのメンバーが大事に育て、1粒ずつ丁寧に手摘みで収穫しています。苦味、甘み、酸味のバランスが、良い東ティモールコーヒーを味わいながら、国のこと、事業のこと、生産者の暮らしなどをご紹介します。



●ラオス
(お話：APLA)

口いっぱい広がる甘みとおいしい苦味。美味しいのに意外と知られていない、ラオスコーヒーの生産地・栽培・流通はもちろん、現在APLAが実施している農民交流の様子もお伝えできればと思います。一人ひとりが楽しめる淹れ方もご紹介します！

【お問合せ／お申込み】アユス仏教国際協力ネットワークまで

◎専用のフォームからお申し込みください

◎もしくは、お電話かメールで下記をお知らせください：

(1) 名前、(2) メールアドレス、(3) 電話番号、(4) 第二部の希望ブース
TEL03-3820-5831 Mail: event@ngo-ayus.jp (アユス)

