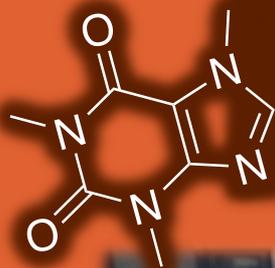


焙煎と抽出を知って最高の一杯をあなたに コーヒーのサイエンス



caffeine



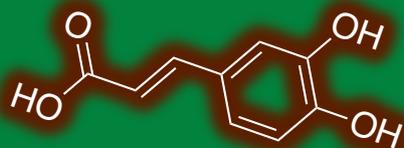
同じコーヒー豆なのに味が違う？



香りや苦み酸味がでるのはなぜ？

● いつものコーヒーにもたくさんの科学が隠れています。焙煎と抽出から広がるコーヒーのサイエンスをみなさんと共有します。中身を知ると、毎日飲むものが、いつもよりもっと美味しく、もっとかっこよく感じられるかもしれませんね。

● 本講座では、まず、コーヒーの美味しさに関わる成分やそれらを引き出す焙煎と抽出に関する座学を行います。つぎに、焙煎の体験、焙煎後の豆を挽く条件、および抽出条件を変えると味わいがどの様に变化するか体験します。



caffeic acid

- **日時** 令和7年10月4日(土)、9:00-10:30
- **場所** 室蘭工業大学 教育・研究12号館 X301室
- **講師** 高瀬舞・馬渡康輝
(室蘭工業大学大学院工学研究科)
- **対象** 一般(高校生以上)
- **定員** 12名(先着順)
- **講習料** 1,000円(教材費含む)
- **申込期間** 令和7年9月4日(木)から
令和7年9月18日(木) 17時まで
- **申込方法** ホームページ上の「申込フォーム」から申込みいただくか、「Email」・「FAX」のいずれかの方法で、下記の「受講申込書」を提出、または同内容をお知らせください。

● 申込み・問合せ先

〒050-8585 室蘭市水元町2-7番1号 室蘭工業大学 研究推進課 社会連携係

E-mail: chiiki@muroran-it.ac.jp

FAX: 0143-46-5031

TEL: 0143-46-5016 ※受講受付トラブル回避のため、電話での受講申込みは受けかねますのでご了承下さい。

お申込みは→
こちらから→



● 主催：室蘭工業大学

● 後援：室蘭市、室蘭市教育委員会、登別市、登別市教育委員会、伊達市、伊達市教育委員会、(公財)室蘭テクノセンター