

まちのマイスター講座



この講座は、高津地域の特色ある商店等の専門講師をお招きしプロの知識と技を学ぶ講座です。



会場：当館3階 第1・2会議室

お申し込みは、12月16日(火)9時30分からHPのお知らせからメールフォーム、またはお電話で。各回、先着順で20名様まで受付いたします。お申込みをお待ちしております。

1/16(金)
10時～12時
1,800円



珈琲丸の“美味しい珈琲を淹れる秘密”

講師：丸山 康太 氏 (珈琲丸 店主)

高津駅近くにお店を構えるコーヒー専門店“珈琲丸”の店主、丸山 康太氏による初心者向けのコーヒー講座です。自分で豆からコーヒーを淹れて楽しみたいと思っている方、自己流ではじめたが、もっとおいしいコーヒーを淹れて飲みたいと思っている方におすすめです。講座で使ったコーヒー器具をお持ち帰りできるお得な特典つき！

2/21(土)
14時～16時
2,000円



日本酒講座～神奈川の地酒を知ろう～

講師：武笠 陽一 氏 (坂戸屋商店 店主)

坂戸屋は1902年創業、大山街道沿いにお店を構える日本酒、地酒、本格焼酎、日本ワインの専門店です。5代目店主の武笠 陽一氏は「日本酒の伝道師」としてパリに度々呼ばれる、お酒のエキスパートです。今回はお店にも多く取り揃えている神奈川の地酒を皆様に味わっていただき、地酒について造詣を深めたいと思います。

3/15(日)
10時～12時
1,600円



老舗茶舗が解き明かす“お茶の美味しい淹れ方”

講師：鈴木 清・千鶴 氏 (田中屋第十代当主ご夫妻)

大山街道に面してお店を構える田中屋は、江戸時代後期の宝暦年間に創業した武州茶で有名な老舗茶舗で、現在の当主は十代目になります。今回のまちのマイスター講座では、当主ご夫妻からお茶の歴史を学ぶとともに、実際にお茶を飲み比べながら、美味しく飲むための淹れ方の秘訣を教えてください。和菓子つきの特典もあります。



アクセス

- ▶ JR南武線武蔵溝ノ口駅下車 徒歩7分
- ▶ 東急田園都市線高津駅下車 徒歩5分
- ▶ 東急バス 溝ノ口北口バスターミナル5番のりばから 2つめ「高津」下車 徒歩1分

当館ホームページ



川崎市大山街道ふるさと館
〒213-0001 川崎市高津区溝口3-13-3
電話 044-813-4705