



【ホテルメトロポリタン盛岡】 コーヒーを通して盛岡の魅力に触れる 水の違いで楽しむコーヒーの味わい体験

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、体験や学びを通して食文化や歴史、伝統を始めとした様々な地域の魅力を多くの方に知っていただく機会を創出し、豊かな暮らしの提案する「For Wellness」プロジェクトに取り組んでおります。

その一環として、コーヒーと喫茶店文化が根付く街といわれる盛岡の魅力に迫る体験イベントを開催します。盛岡三大清水のひとつ「大慈清水」と水道水を南部鉄器で沸かした白湯の飲み比べや盛岡市にある戸塚珈琲店 戸塚佳孝氏にレクチャーしていただき、コーヒーの知識や基本の美味しい淹れ方を学びます。しっかりコツをつかんで、丁寧に淹れたての美味しいコーヒーを味わい、コーヒーとの新たな出会いをご体感ください。



■ イベント概要

【イベント名】 水の違いで楽しむコーヒーの味わい体験 ～コーヒーを通して盛岡の魅力に触れる～

【開催日】 2025年1月26日（日）14:00～16:00 終了予定

【会場】 ニューウイング 宴会場

【定員】 20名

【参加費】 お一人様 4,000円

【予約方法】 ホテル公式HPでのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～17:00）

【予約フォーム】 <https://morioka.metropolitan.jp/topics/fws-004.html>

【内容】 ①盛岡三大清水のひとつ「大慈清水」と水道水を南部鉄器で沸かして飲み比べ
②抽出温度や香りの違いを知る 浅煎りと深煎りのハンドドリップ体験
③丁寧なプロの手仕事を間近で体感 戸塚マスターのネルドリップ実演
（戸塚マスターが淹れた至福の一杯を焼き菓子とお楽しみいただけます。）

【講師】

戸塚珈琲店 戸塚佳孝氏



【戸塚珈琲店】手廻し焙煎とネルドリップで丁寧に淹れられる深煎りコーヒーを提供。焙煎度合いは全て深煎りの域で焼いているので苦みやコクが中心となる豆が多いが、豆によって焼き加減を変え、それぞれの個性を生かした手廻し焙煎にこだわっている。



▶ホテルで楽しむ一杯【NEW WING 1F】ティーラウンジ クローバー

戸塚珈琲店 手廻焙煎クローバー専用ブレンド“紡”(ホウ) 【料金】¥1,000 (小菓子付き)

「お客様」「戸塚珈琲店」「ホテル」のストーリーを紡ぐコーヒー。

盛岡を代表するホテルのラウンジで過ごす優雅な時間をイメージした味わいは、

深煎りからくる重厚さと柔らかい甘みで包み込むようなニュアンスを表現したここでしか味わえない一杯です。



※掲載写真はすべてイメージです。

※料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

ホテル公式 HP : <https://morioka.metropolitan.jp/>

「For Wellness プロジェクト」

ホテルメトロポリタン盛岡では、カラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、より健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトに 2022 年度より取り組んでおります。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604 (広報直通) E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp