



デロンギ・コーヒー講座のご案内



「エスプレッソマシンを持っているけど、使いこなせない…」

「コーヒーについてもっと知りたい」「ラテアート（デザインカプチーノ）を自分で作ってみたい」

そんな方におすすめの講座があります。マシンの使い方からおいしい淹れ方のコツまで、プロのバリスタが、少人数のグループで2時間しっかりお教えします。

講座の内容

- エスプレッソマシンの使い方（おいしいエスプレッソの抽出方法）
- カプチーノの作り方（ミルクフォーミング、デザインカプチーノ）
- コーヒー豆の挽き方、タンピング、エスプレッソのテイスティング など

講座の種類と費用

| 初級クラス | 実技クラス | 全自動クラス |
|---|--|---|
| <p>コーヒーについての基本の講習と実技をお教えします。 8名まで</p> | <p>初級クラスを受講された方が技術を上げるためのクラスです。 6名まで</p> | <p>全自動マシンを使ったコーヒーのレッスンです。 6名まで</p> |
| <p>参加費 3,000円 デザート付き</p> | <p>参加費 5,000円 デザート付き</p> | <p>参加費 3,000円 デザート付き</p> |

講師

阿部 圭介（あべ・けいすけ） 「エノテカ・パール・プリモディーネ」（駒沢大学）バリスタ。

バリスタデモンストレーション、各種コーヒーセミナー、飲食コンサルティングにおいても活躍中。

講座の日程（2010年 10月-11月）

| 初級クラス | | 実技クラス | 全自動クラス | |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------|-------------------|
| 昼 | 夜 | 夜 | 昼 | 夜 |
| 14時 ～16時 | 19時30分 ～21時30分 | 19時30分 ～21時30分 | 14時 ～16時 | 19時30分 ～21時30分 |
| 10月18日（月） | 10月13日（水） | 10月27日（水） | | |
| 10月23日（土） | | | | |
| 11月20日（土） | 11月10日（水） | 11月24日（水） | | |

場所とお申し込み方法

- 場所：IPSE(イブセ)渋谷 609 「渋谷スタジオ」
東京都渋谷区渋谷3-13-15
(JR渋谷駅 新南口より徒歩4分)

- お申し込み方法：

①参加希望日時、②お名前、③ご連絡先 を
designcappuccino@delonghi.co.jp
 にE-mailでご連絡ください。
 確認の連絡をさせていただきます。

