



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
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	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
参加費 3,000円 デザート付き	参加費 5,000円 デザート付き

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、飲食コンサルタンティングにおいても活躍中。

講座の日程（2010年 11月-12月）

初級クラス		実技クラス
昼 14時～16時	夜 19時30分～21時30分	夜 19時30分～21時30分
11月20日(土) 受付終了	11月10日(水) 受付終了	11月24日(水) 受付終了
12月18日(土) 受付終了	12月1日(水) 受付終了 12月8日(水) 受付終了	12月15日(水)

場所とお申込み方法

- 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。

