



# 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स्ट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
コーヒーについての 基本の講習と実技を お教えします。 6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	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
参加費 3,000円 デザート付き	参加費 5,000円 デザート付き	参加費 3,000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、飲食コンサルティングにおいても活躍中。

## 講座の日程（2010年12月 - 2011年1月）

初級クラス		実技クラス	全自動クラス
昼	夜	夜	昼
A) 14時～16時 B) 15時～17時	A) 19時30分～21時30分 B) 18時30分～20時30分	19時30分～21時30分	14時～16時
<b>12月18日(土) 締切</b>	<b>12月8日(水)-A 締切</b> <b>12月15日(水)-A 締切</b>		
1月15日(土) B 1月24日(月) A	1月15日(土) B 1月19日(水) A	1月18日(火)	1月17日(月)

## 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](mailto: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。

