



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（2011年1月 - 2月）

※——は受付締切

初級クラス		実技クラス	全自動クラス	
昼	夜	夜	昼	夜
A) 14:00~16:00 B) 15:00~17:00	A) 19:30~21:30 B) 18:30~20:30	19:30~21:30	14時~16時	19:30~21:30
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)	
2月2日(水) B 2月19日(土) B 2月21日(月) A	2月2日(水) A 2月19日(土) B	2月 7日(月)		2月16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3-13-5
(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。

