



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2月 - 3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 |
| 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) |
| 3月2日(水)-B 3月7日(月)-A 3月19日(土)-B | 3月16日(水)-A 3月19日(土)-B | 3月 2日(水) | | 3月15日(火) |

場所とお申込み方法

- 場所：IPSE(イプセ)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。

