



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4月 - 5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 | 14:00~16:00 | 19:30~21:30 |
| 4月2日(土) B 4月4日(日) A 4月25日(月) A | 4月2日(土) B 4月12日(火) A 4月19日(火) A | 4月6日(水) | | 4月27日(水) |
| 5月9日(月) A 5月14日(土) B 5月30日(月) B | 5月10日(火) A 5月14日(土) B 5月30日(月) A | 5月17日(火) | 5月16日(月) | |

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3-13-5
 (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。

