



# 9月 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…」 「エスプレッソ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。

**講座の内容/日程** 各クラス6名程度

※ **太字**の日はクラスが2つありますのでご注意ください。 ※ **——**は受付締切

エスプレッソ・カプチーノマシンクラス	
A. 入門クラス	B. エスプレッソクラス
簡単に抽出できるカフェポッドの使用をメインに、コーヒーの知識から、マシンの使い方、簡単なデザインカプチーノまで、エスプレッソを広く浅く楽しんで頂くための入門クラスです。	パウダーでこだわってエスプレッソを淹れてみたい方におすすめです。条件によって様々な変わるエスプレッソの奥深さを味わって下さい。基本のエスプレッソの追求からデザインカプチーノまで。質問も大歓迎です。
参加費 3,000円 (デザート付き)	参加費 5,000円 (デザート付き)
<del>9月10日(土) 15:00~17:00</del> <del>9月20日(火) 19:30~21:30</del> <del>9月26日(月) 14:00~16:00</del> <del>9月28日(水) 15:30~17:30</del> <del>9月28日(水) 19:30~21:30</del>	<del>9月10日(土) 18:30~20:30</del>

全自動エスプレッソマシンクラス	
C. 全自動ベーシッククラス	D. 全自動カプチーノクラス
自動カプチーノ機能搭載なしのベーシックモデルの使い方のクラスです。お好みのバランスに調整して自分ならではのコーヒーを楽しむコツをお教えします。 対象機種：E(S)AM1000/1200 ECAM23210	自動カプチーノ機能を搭載するマシンの基本の使い方、おいしいエスプレッソやカプチーノのための調整の方法などを学んで頂けます。 対象機種：E(S)AM1500
参加費 3,000円 (デザート付き)	参加費 3,000円 (デザート付き)
9月26日(月) 19:30~21:30	9月13日(火) 19:30~21:30

## 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 (開講に関する変更が発生した場合、直前に連絡させて頂く場合がありますので、出来るだけ当日に連絡がつく番号をお願い致します。) 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。

