

# 焙りたてコーヒー講座のご案内

～美味しい、 楽しい、 かんたん家庭焙煎のおススメ～



自分の楽しみや趣味として始めたい方、 美味しいコーヒーで人をもてなしたい、  
自分のお店を持ちたい方等 【焙りたてコーヒー講座】 学ぶ方はさまざまです。  
年齢層も 10 ~ 80 代と幅広く、 自分の目的に合わせてコースを選択いただきます。  
どのコースも講義と実習を組み合わせながら楽しく学んでいただきます。  
上級コース修了者でご希望の方は、 インストラクター資格の取得も可能です。



## 【1日体験コース 60 分 3,000 円】

本物の美味しい「焙りたてコーヒー」を味わってみたい方のための講座です。  
「生豆」を知り、「焙煎」を体験することに特化した内容となっております。

講義内容：コーヒーは生鮮食品、 美味しいコーヒーの条件他

実習：家庭焙煎の実習指導と飲み比べ



## 【基礎コース（全 6 回）90 分 / 1 回 4,000 円 / 1 回】

ご自身で本格的な「焙りたてコーヒー」を淹れたい方のための講座です。  
「生豆」の選び方、 基礎的な焙煎スキル、 コーヒーの正しい淹れ方が身につきます。  
講義内容：珈琲の基礎知識、 食品栄養学、 豆の選び方、 ブレンドの基本他  
実習：焙煎度、 淹れ方挽き方、 アイスコーヒー、 ブレンド他



## 【上級コース（全 8 回）90 分 / 1 回 5,000 円 / 1 回】

基礎コース修了者でステップアップを希望される方のための講座です。  
当コース修了者はプロに負けないコーヒーの知識 / スキルが身につきます。  
講義内容：コーヒー理論、 コーヒーの成分、 ハンドピック、 クロップ他  
実習：焙煎道具の違い、 ハンドピック、 温度差、 修了試験他

※1名様での受講も可能です。（1枠最大4名様迄となります。）

※受講をご希望の方はスタッフにお申し付けくださいませ。