

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けます。
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けます。
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。