

〈サイフォンコーヒー講座〉



お申し込み・お問い合わせは、ホームページのContact（お問い合わせ）より必要事項を入力の上、ご連絡お願いいたします。



【ホームページ】

講師：COFFEE ROASTERY 101/Q Arabica Grader/松本安弘

サイフォンコーヒー講座 トライアルコース（2時間＋α） ¥5,500（税込）/人 （一般のお客様限定、サイフォンでコーヒーを淹れてみたい方）

トライアルコースは一般のお客様限定のサイフォンコーヒー体験講座です。
ハンドドリップコーヒーとは一味違う、サイフォンコーヒーにチャレンジしてみませんか？
お好みのコーヒー豆を選んで、3回コーヒーを淹れて頂きます。
最後は自分で淹れた美味しいコーヒーでゆっくりとした時間をお過ごしください。

開催人数：1名～2名（お一人様でもお友達との参加でも大歓迎です。）

開催日：月曜、火曜、金曜、日曜（可能な限りお客様に合わせます。）

開催時間：18時～21時

ご都合の良いお日にちを2～3日お伝えください。

サイフォンコーヒー講座 プロフェッショナルコース（8時間＋α） ～¥77,000（税込）/人 （すでにお店を経営している方、開業が確実に決まっている方限定）

「そもそもあなたのお店が採用するコーヒーの抽出方法は、本当にハンドドリップが最適ですか？」
「すべてのお客様に自信を持って美味しいコーヒーを提供できていますか？」

プロとして必要な技術は、注文毎に美味しいコーヒーを安定してスピーディーに提供することです。
しかし、その技術はどれだけユーチューブを見ても、雑誌やインターネットで調べても、身に付けることは到底できません。（100%無理です！！）

プロフェッショナルコースは、他店と差別化できるサイフォン器具による抽出方法で、1杯目も50杯目も100杯目もブレのない美味しいコーヒーが淹れられるよう、すべてのノウハウをご教授します。

一流のサイフォニストでは分からない実際の現場、サイフォン器具の扱い方やメニュー構成まですべて包み隠さず公開しますので、未経験で新規開業予定の方もご安心ください。（写真や動画もOK）

私たちはサイフォンコーヒーの抽出技術だけでなく、お客様の店舗が繁盛することを目指します。店舗に合わせて必要な知識や思考をアドバイスしていきたいと考えています。

開催日：可能な限りお客様に合わせます。店舗を休業し講座を行いますので早めにお問い合わせください。

開催人数：1名（マンツーマン）ただし、夫婦で参加希望の場合は＋¥11,000