

〈コーヒーカップング講座〉



申し込み・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、ご連絡をお願いします。



【ホームページ】

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

初級カップング講座（3時間+α） ¥5,500（税込）/人 （スキルアップを目指すプロの方、一般のお客様）

自家焙煎店の開業を目指している方、すでにカフェや喫茶店を営んでいる方、コーヒー関連の企業に勤めている方などコーヒーのカップングに興味のある方はどなたでも受講可能です。（一般のお客様も可）
スペシャルティコーヒーについて学び、カップングフォームの記入方法、カップングを行う際の基本的なルールやマナー、スラーピング方法など、基本となる知識や技術を身に付けることができます。座学の他、実際にカップングフォームを使用してコーヒーの評価も行います。

開催人数：1名～3名（お一人様でもお友達との参加でも可）

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：閉店後（17時半以降～）

中級カップング講座（2時間+α） ¥3,300（税込）/人 （初級カップング講座を受講済みの方限定）

初級カップング講座を受講済みの方限定で、スペシャルティコーヒーや一般のコーヒーを客観的に正しく評価することを目的とした講座です。定期的にご参加いただくことでスキルダウンを未然に防ぎ、スキルアップを目指します。

スペシャルティコーヒーだけではなく、コモディティコーヒーやオールドクロップ、精製違いなど毎回様々なバリエーションのコーヒーをご用意します。実際にカップングフォームを使用してコーヒーを評価し、キャリブレーションを行います。

開催人数：1名～3名（お一人様でもお友達との参加でも可）

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：閉店後（17時半以降～）

カップング会（2時間+α） ¥0～¥1,100（税込）/人 （初級カップング講座を受講済みの方限定）

初級カップング講座を受講済みの方は、COFFEE ROASTERY 101が定期的で開催するカップング会に参加することができます。同じ生産国でも地域、品種、精製方法による香味の違いを体験し、気に入ったコーヒー豆があれば買い付けを行うこともできます。