

〈コーヒー焙煎講座〉



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、ご連絡お願いします。



【ホームページ】

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

**コーヒー焙煎講座 ロースティングチャレンジコース（2時間+α） ¥7,700（税込）/人
（一般のお客様、コーヒーの焙煎を体験してみたい方）**

ロースティングチャレンジコースは一般のお客様限定の体験講座です。

コーヒー豆の種類を選び、お好みの焙煎度合いをヒアリングしながら簡単な説明を行います。

その後は実際に焙煎をして頂きます。もちろん主役はお客様です。

焙煎したコーヒー豆はそのままお持ち帰り可能です。また、ご自宅にコーヒー器具がない場合もご安心ください。

当社がドリッパー（約20個）に仕上げ、後日お渡しすることが可能です。

家族で飲んだり、お友達にプレゼントしたり、ちょっとしたサプライズなど、楽しい時をお過ごしください。

開催人数：1名（マンツーマン）

開催日：月曜、火曜、金曜、日曜（可能な限りお客様に合わせてます。）

開催時間：閉店後（17時半以降～）

ご都合の良いお日にちを2～3日お伝えください。

**コーヒー焙煎講座 ロースティングマスターコース（8時間+α）
（すでにお店を運営している方、開業が確実に決まっている方限定）**

シェアロースター会員募集予定

現在開催調整中