

〈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

**コーヒー焙煎体験講座 ロースティングチャレンジコース 1回目¥11,000（税込）2回目¥5,500（税込）
（コーヒー豆の焙煎を体験してみたい方、自家焙煎店の開業を目指す方）**

コーヒー焙煎体験講座ロースティングチャレンジコースは、コーヒー豆の焙煎を体験してみたい方、自家焙煎店の開業を目指す方など、初めて焙煎機を触る方におすすめの体験講座です。

コーヒー豆を選び、好みの焙煎度合いをヒアリングしながら簡単な操作方法まで説明します。

その後は実際に焙煎をしていただきますが、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持ち帰ることができます。

ご自宅にコーヒー器具がない場合もご安心下さい。当店がドリップバッグ（約20個）に仕上げ後日お渡しすることも可能です。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可能）

開催日：月曜、火曜、金曜、日曜（できる限りお客様に合わせてます）

開催時間：閉店後（17時半以降～）

申し込みの際にご都合の良いお日にちを2～3日ご指定ください。

短期集中プロ向けコーヒー焙煎講座

¥120,000～

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

シェアロースター ¥3,300（税込）/2時間

（自分で焙煎したコーヒーを楽しみたい方、すでにお店を営んでいる方、開業が確実に決まっている方）

コーヒー焙煎体験講座を2回受講していただき簡単な操作方を習得した方は、シェアロースターで焙煎を行うことができます。

【焙煎量の目安】

フジローヤルR101機を使用した場合、1回の焙煎で300g～800g焙煎可能。（2時間で最大4kg程度焙煎できます）

プロバットPⅢ機を使用した場合、1回の焙煎で1500g～4000g焙煎可能。（2時間で最大20kg程度焙煎できます）

（※プロバットPⅢ機を使用する場合、初回のみ1時間程度操作方を説明させていただきます）

入会金や会員登録は不要で、コーヒー生豆は持ち込みすることができます。

（当店のコーヒー生豆をご購入いただくことも可能です）

シェアロースターは事前に予約が必要です。ホームページよりご予約ください。

開催人数：1名

開催日時：月曜、火曜、水曜、金曜、土曜、日曜（8時～17時）※17時以降はご相談ください。