

〈サイフォンコーヒー講座〉



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

サイフォンコーヒー体験講座 トライアルコース（2時間+α） ¥11,000（税込）/人 （サイフォンコーヒーを体験してみたい方、カフェ開業を目指す方）

サイフォンコーヒー体験講座トライアルコースは、サイフォンでコーヒーを淹れてみたい方、カフェ開業を目指す方など、初めてサイフォン器具を触る方におすすめの体験講座です。

コーヒー豆を選び、簡単な操作方法まで説明します。その後は実際にサイフォンコーヒーを淹れていただきますが、もちろん主役はお客様です。

最後は自分で淹れた美味しいコーヒーをテイクアウトすることができます。

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。

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） ～¥100,000～（税込）/人 （すでにお店を経営している方、カフェ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ますか？」

プロとしての必要な技術は、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。

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、明日も明後日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。

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でもご安心ください。（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：できる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+¥22,000