Matsuya Style

珈琲淹れ方セミナー

珈琲で感動を

最高級のコーヒー生豆を徹底した管理のもと直火式過熱水蒸気焙煎という他に類をみない焙煎方法で焙煎したら、どんなに美味しい珈琲ができるかをコンセプトに珈琲を作ってきました。
「当店の作り上げた珈琲を最高の抽出法で味わってもらいたい。」
そんな思いから、当店が推奨する松屋式ドリップの淹れ方セミナーを開催することとなりました。
プロが使う抽出法を分かりやすく丁寧に教えます。珈琲の奥深さと面白さを実感してください。

6/17（水）、7/15（水）、8/19（水）

10：30〜14：30

GardenKitchen 新宿御苑（丸ノ内線新宿御苑前駅徒歩 1 分）

問合せ HP ：http://directfireroast-tamaki.jp
Mail：info@directfireroast-tamaki.jp
Tel ：080-6975-2537

Direct Fire Roast TAMAKI 環

第１回　基本編　6/17（水）10：30～14：30

淹れ方による味の違いを体験して松屋式ドリップが雑味のないクリアな味であることを確認します。
抽出原理を説明後、松屋式ドリップ５杯抽出のマスターを目標に抽出を繰り返し実践して頂きます。

第２回　応用編　7/15（水）10：30～14：30

同じ珈琲も淹れ方を少し工夫する（粒度、湯温、抽出量の調整）だけで味が変わることを解説します。実際に5杯抽出をして体感して頂きます。

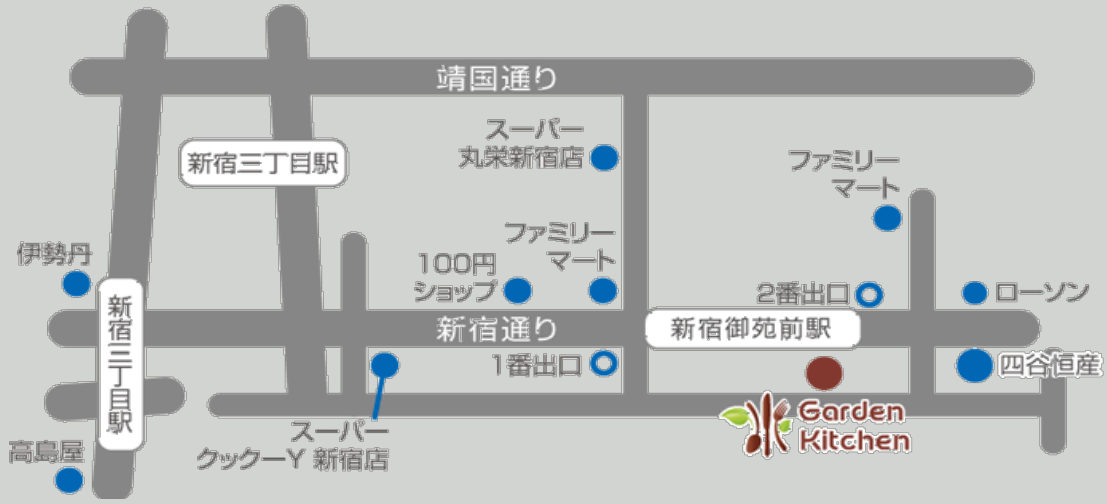
第３回　特別編　8/19（水）10：30～14：30

松屋コーヒー本店の会長：松下和義氏を特別講師に迎え、５杯抽出と１杯抽出を実演して頂きます。
実演・説明を踏まえて、５杯抽出と１杯抽出を実践して頂きます。

持ち物：筆記用具、エプロン

抽出に使う珈琲豆は当店がセミナー用に焙煎してご用意致します。

各回、珈琲豆（TopNotch 相当：50g）のお土産が付きます。



GardenKitchen 新宿御苑（東京都新宿区新宿 1-5-4 丸ノ内線新宿御苑前駅徒歩 1 分）

募集人数	20 名 ※松屋式ドリップ経験は問いません。
受講料	25000 円（税込）※各回単体での申込は受け付けておりません。
募集開始	5 月中旬
申込	HP からお申込みください。http://directfireroast-tamaki.jp