

2018年12月5日

コーヒーの基礎知識をはじめ、様々な抽出理論を学べる実習や 五感を使った焙煎&カップングなど『コト体験』が充実 『コーヒーセミナー スキルアップクラス』新設

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、コーヒーの基礎知識から抽出理論、焙煎・カップングまで、スキルや興味に応じて選べる「コーヒーセミナー スキルアップクラス」を新設いたしました。



*イメージ

キーコーヒーのコーヒーセミナーは、1955年4月の開設以来、喫茶事業に携わるコーヒーのプロを養成してまいりました。その後、日本におけるコーヒー文化の浸透と、家庭内コーヒーの楽しみ方が多様化している背景を受け、2008年から一般公開、60余年にわたり20万人以上の卒業生を輩出しています。直近のコーヒー業界では、サードウェーブに次いで、フォースウェーブ(第4の波)の到来がささやかれています。コーヒーの香味を「楽しむこと」の一步先にある、「表現したい」というニーズの高まりを見据え、「抽出」や“焙煎・カップング”など、スキルや興味に応じて選択可能な、3つのコースを揃えた『コーヒーセミナー スキルアップクラス』を新設しました。

【新設セミナー概要】

ク ラ ス 名	コーヒーセミナー スキルアップクラス
内 容	基礎知識から専門知識まで、実習を中心にコーヒーの専門性を深める「コーヒーの基礎知識」「抽出理論」「カップング」の3コース
会 場	キーコーヒーセミナールーム 東京都港区西新橋2-35-1 キーコーヒー本社第一別館3F
金 額	各10,800円(税込) ※各コース、お土産付
定 員	各12名
申し込み方法	キーコーヒー コーヒーセミナーお申し込みページより https://www.keycoffee.co.jp/seminar/reserve

ー本件に関するマスコミからのお問い合わせ先ー

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 橋本・横瀬・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■各コースの概要



◇コーヒーの基礎知識コース

産地での栽培から商品になるまでの基礎知識を学べるコース

講義)

- ・生産国と銘柄 ・代表的な生産国のテイスティング
- ・ブレンドと焙煎深度 ・コーヒーとスイーツの相性 ・鮮度管理

実習)

- ・精選と格付

※お土産、修了証書付き

開催日時

2019年1月29日(火)10:00~16:00

◇抽出理論コース

抽出理論を元に、様々な抽出方法を学べるコース

講義)

- ・抽出の変動要因 ・粉碎とグラインダー

実習)

- ・代表的な抽出方法

<浸漬法>フレンチプレス、サイフォン ほか

<ろ過法>ペーパードリップ、ネルドリップ ほか

※お土産、修了証書付き



開催日時

2018年12月13日(木)10:00~16:00

◇カップングコース

代表的な産地や精選、焙煎の違い、カップングなどを学べるコース

講義)

- ・カップング手法 ・香味の表現

実習)

- ・カップング ・味覚判別 ・焙煎とカップング

※お土産、修了証書付き



開催日時

2019年1月16日(水)10:00~16:00

キーコーヒーは「コーヒーセミナー」の開催を通じてコーヒーの楽しみ方を提案し、心にゆたかさをもたらすコーヒー文化を築いてまいります。

ー本件に関するマスコミからのお問い合わせ先ー

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 橋本・横瀬・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp