癒やされる一杯

~ サードウェーブ系コーヒーが届けたい"あじわい"とは ~

講座日 毎月第3木曜日 午前9:30~11:30

前期 10月16日(木) フレーバーと抽出 11月20日(木) 焙煎の度合いと抽出 受講申込日 10月2日 受講料 1000円 材料費 1000円

後期 12月18日(木) 収穫精製と抽出 1月15日(木) 抽出ワークショップ深掘り 受講申込日 12月2日 受講料 1000円 材料費 1000円



申込受付 前期 10 月2日(木) 後期 12 月2日(火) 両日とも 9 時以降のメールにて受付 palettekashiwa.mail@gmail.com 氏名. 電話番号記載のこと 募集定員 各回16名 全日程でも 希望の日だけでも 何回でも 受講できます!



講師 松本克敏

Bar Plat 柏駅東口店(2000 年開店) SOLITO MAGO COFFEE LABO 柏の葉キ ャンパス店・Ano Ano Coffee 流山お おたかの森店を開店。

日本バーテンダー協会主催全国技能競技大会にて準優勝(創作カクテル部門では 1 位)し、バーテンダーとして実力と名声を兼ね備える。2024 年 4 月豊潤富士カップ国際焙煎大会において、日本大会準優勝、国際大会 8 位入賞するなど、活躍の場を広げている。

コーヒーの奥深い魅力に惹かれ、美 味しいコーヒーを探究し、日々研鑽 に努めている。

