

柏で一息！

パレットかしわキャンパス

癒やされる一杯 コーヒー学

～ 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

6月18日(木) フレーバーと抽出

7月16日(木) 焙煎の度合いと抽出

受講申込日 6月2日

後期

8月20日(木) 収穫精製と抽出

9月17日(木) 抽出ワークショップ深掘り

受講申込日 8月2日

募集定員 各回16名

受講料 各回1000円

材料費 各回1000円

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。

申込受付

前期 6月2日(火) 後期8月2日(日)

両日とも9時から

パレット柏 HP→トップ→イベント→コーヒー学

または 右記 QRコードを読み取って必要事項を記入の上送信してください。

