

癒やされる一杯 コーヒー学 Vol.14

～ 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
10月15日(木)フレーバーと抽出
11月19日(木)焙煎の度合いと抽出
12月17日(木)収穫精製と抽出
1月21日(木)抽出ワークショップ深掘り
受講申込日 10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！

申込受付

全期 10月2日(金) 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 下記 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。



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。

