

ALOHA COFFEE LAB Experiences

“COFFEE BASICS”

♥ COFFEE BASIC A

コーヒーの基礎知識とハワイのコーヒーについての講義の後、ドリッパー方法について丁寧に説明いたします。実技ではドリッパーの方法によって風味や味わいが異なることを確認し、家庭でもコーヒーを美味しく淹れる技術や、自分好みの抽出方法を習得します。最終実技でドリッパーしたお気に入りのコーヒーと、チョコレートなどのスイーツでペアリングも楽しみましょう。Coffee Basic Aは、様々なハワイ産のコーヒー豆を使い、ご家庭ですぐに使えるテクニックを学べる実践型のワークショップです。ワークショップ後、あなたの淹れるコーヒーが特別なものになることでしょう。

講義：コーヒーの基礎知識とハワイ産のコーヒーについて。

実技：ハンドドリッパー実習。

* 所要時間 90min / \$80+Tax

* ALC Welcome Gift Bag A をお持ち帰りいただけます。

♥ COFFEE BASIC B

Coffee Basic Bは、多くの時間を実技に使い、より実践的なハンドドリッパー技術を磨くコースです。Coffee Basic Aでコーヒーの基礎知識を学ばれた方に受けていただきたいワークショップです。お水の話からカップにコーヒーが注がれるまで、引き出しの奥にあるコーヒーの世界を体験していただけるワークショップを目指しています。また世界を代表する各社のドリッパーについて学び、ドリッパー実技で機材による風味や味の違いなども体験し、スイーツとのペアリングも楽しみましょう。Coffee Basic Bも、KAUやKONAなどハワイ産のコーヒー豆を使用します。

実技：様々な機材の説明と使い分けを実践とともに紹介し、ハンドドリッパー技術の探求目的としたワークショップ。

* Coffee Basic Aの次ぎにくるクラスという位置づけ。

* 所要時間 90min / \$120+Tax

* ALC Welcome Gift Bag B をお持ち帰りいただけます。

♥ COFFEE BASIC C

ワインを評価するテイस्टィングのように、コーヒー豆の品質を客観的・総合的に評価する世界基準のコーヒーカップピングを体験しましょう。豆の産地による違い、ローストや鮮度による違いなど選りすぐりのコーヒー豆を並べ、世界基準のカッピング実技を体験していただけます。味や香り、品質の良し悪しなど評価を付けながら、自分好みのコーヒーを探すことを目的としたワークショップです。スイーツとのペアリングも楽しみましょう。

講義：豆の産地による違い、ローストによる違い、鮮度による違いなどコーヒー豆の話。

世界基準のコーヒーカップピングについて。

実技：コーヒーカップピング実習。

* 所要時間 90min / \$120+Tax

* ALC Welcome Gift Bag C をお持ち帰りいただけます。

ALOHA COFFEE LAB

www.alohacoffeelab.com

Experiences

at Laboratory

1750 Kalakaua Ave Suite 609 Honolulu, HI 96826

ハワイコンベンションセンターのはず迎え、センチュリーセンターの6階