

世界屈指のコーヒー産地

本格

エチオピアのお話と、コーヒーの淹れ方セミナー

5月3日 木・祝
2018年

それぞれ
先着
30人

午前の部

10:00 - 12:00

(受付9:50~)

午後の部

14:00 - 16:00

(受付13:50~)

午前と午後どちらも同じ内容です。ご都合の良い部をお選びください。

参加費：2,000円(税込) 4月29日申込分までの早割!

4月30日以降当日までは、通常価格の2,300円

- 参加費には、試飲・お土産用のコーヒーが含まれています。
- 当日受付にて現金でお支払いください。

ETHIOPIA
COFFEE

生活をチョコッと優雅に。ワンランク上のコーヒーの楽しみ方をご提案します!



コーヒー発祥の地と言われるエチオピアでは、長い歴史の中で育まれてきたコーヒー文化とともにモダンスタイルのカフェも多く存在し、生活に欠かせないものとして豊かに根付いています。

①こんな方におすすめの内容です①

- とにかくコーヒーが好き! 家で本格コーヒーを淹れられるようになりたい。
- コーヒーの産地や生産過程について学んで、良い豆を選べるようになりたい。
- アフリカや国際協力に興味がある。異文化や暮らし、観光、歴史を知るのが好き。
- 仕事や家事の合間のお茶タイムを優雅に過ごしたい。GW中ヒマかもしれない。

前半 45分
Seminar

エチオピアのお話し

人と一緒に過ごす時間を大切にしているエチオピアの人々。文化、歴史、観光名所や現代の暮らしなどについて、現地での活動経験談を交えながらお話しします。

エチオピアでストリートチルドレンや売春少女たちの支援活動に関わり、社会的弱者を視野に入れた事業の在り方を試行中。アフリカが好き。エチオピアの人々に魅了され、コーヒーが人と人をつなぐ文化として育まれているエチオピアの豊かさを伝えたく今回のセミナー企画に至った。
むすびめワークスを立上げ、ウェブデザイン事業をベースに、NGO活動、学校・大学・国際協力イベントでの講演や、アフリカ商品の販売・イベント運営などを行う。



ナビゲーター(案内人)
湯本沙友里

休憩
15分

後半 60分
Workshop

本格コーヒーの淹れ方

コーヒー豆の産地や違い、選び方など日頃のコーヒータイムを楽しくする情報をお届け。ご自宅ですぐにできる、コーヒーの美味しい淹れ方をワークショップ形式で実演します。
※テイステイング(味見)用のカップはご用意しておりますが、ご持参くださってもかまいません。

某大手コーヒーチェーンにて、9年間バリスタを経験。コーヒーセミナーをはじめ、アルバイト教育も実施。コーヒーと言えばエチオピア! というほど、エチオピアコーヒーを愛してやまないコーヒー愛飲家。最もお気に入りのエチオピアコーヒーは、イェルガチエフを代表とするシダモ地方のコーヒー。



バリスタ
コーヒーインストラクター
中島靖代

お申し込み方法

ウェブサイトのセミナー専用申込みフォーム
もしくはメールにてお申込みください。

📄 www.musubime-works.com/events/
✉ info@musubime-works.com



申込みフォーム

- ①参加時間帯(午前か午後) ②人数 ③参加者様全員のお名前
- ④電話番号 ⑤メールアドレスをご明記のうえお送りください。



企画・運営
むすびめワークス
musubime-works.com

最新情報をチェック!



会場

ハート・アンド・ソウル
HEART & SOUL
名古屋市中村区太閤1-4-10

🚶 名古屋駅 徒歩8分

🚗 駐車場は近くのコインパーキングをご利用ください。



google map



会場外観 入口