



～IIAC認定講師 **横山千尋バリスタ&**

in 福井

「タベルナ・アイ」オーナー **今井寿シェフ**から直接学べる～

本物のイタリアカフェ&ドルチェを楽しむ



=座学編&技術編=

あなたは本当のイタリアエスプレッソを飲んだことがありますか？

①座学編

- 日時：2021年 **12/1(水)・3(金)** 16:00～18:00
※両日のセミナー内容は同様です
- 講師：横山千尋バリスタ & 今井寿シェフ
- 費用：3,500円（税込）※当日現地でお支払いください
★エスプレッソ、カプチーノ、今井シェフのイタリアドルチェ
- 定員：15人限定 ●最低催行人数：10人

②技術編

- 日時：2021年 **12/2(木)** 16:00～18:00
- 講師：横山千尋バリスタ
- 費用：5,000円（税込）※当日現地でお支払いください
- 定員：10人限定 ●最低催行人数：5人

◀①②共通▶

会場

veg.yard：福井県福井市高木中央1-405

申込方法

メールまたはお電話よりお申込下さい（期限:11/30）
・お名前/電話連絡先/希望日
Mail: vege@ama-terras.jp
Tel: 0776-50-1551 担当：竹内 (veg.yard)

講座内容



日程	時間	内容
12/1 (水) Or 12/3 (金)	16:00～18:00	①イタリアカフェ&ドルチェ講座 <ul style="list-style-type: none"> ●イタリアエスプレッソを楽しむ！！～ -イタリア人にとって生活の一部となっているエスプレッソ。どんな風楽しんでいるのでしょうか？ -カプチーノは、おいしいエスプレッソが必要 -美味しいカプチーノの秘訣とは？ ●イタリアドルチェを楽しむ ★レシピ付き 米粉で作るイタリアおばあちゃんのチョコレートケーキ
12/2 (木)	16:00～18:00	②横山バリスタから直接学ぶ技術トレーニング <ul style="list-style-type: none"> -マシン、グラインダーの基本構造、使い方 -イタリアエスプレッソを抽出する -一杯の芸術品エスプレッソ=間違いだらけのエスプレッソ (抽出の変化による違いを体験) -バリスタの技によるカフェの違い（お客様の細かい要望に応える）

※上記時間、内容は変更する場合もございます。予めご了承ください

講師 横山千尋バリスタ



日本におけるバリスタの第一人者。ミラノのバールにて本格的なバリスタ修行。2002、2004年ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップで優勝。日本人初のワールドバリスタチャンピオンシップに出場。2004年ラテ・アート競技会世界大会2位、2016年エスプレッソイタリアーナチャンピオン初代日本代表等受賞多数。イタリアバールの普及とバリスタの技術指導など育成活動にも積極的に力を注いでいる。2012年IIAC本部より講師として認定。IIACマスタープロフェッショナルの称号も持つ。著書：『バリスタ・バールマンの教本』（2018年10月出版）『コーヒーで料理を作る』（2019年10月出版）等多数。

今井 寿シェフ

21歳で料理の世界に入り、各国の料理の修業を経験する。1988年浅草ビューホテル・イタリア課「リストランテ・ラ・ベリタ」に入社し、1992年「トラットリア・ブッチーナ」シェフとなる。1997年鉄人・坂井宏行氏の経営するイタリア料理店「リストランテ・ドンタリアン」でシェフとして迎えらる。1999年「オステリア・イルピッチョーネ」のオープンシェフとして勤務。2008年「オステリア・ラ・ピリカ」の総料理長として勤務。2013年「タベルナ・アイ」オーナーシェフとなる。



【主催】一般社団法人 国際カフェテイスタリング協会-日本支部 (IIAC-Japan)
〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-29-205
URL : <http://www.coffeetasters.jp/>



国際カフェテイスタリング協会

検索

Facebookもチェック

