

代々木ゼミナール × KEY COFFEE

生物・化学・世界史などの観点からコーヒーを学ぶ

『コーヒーが“わかる”と一杯が“かわる”代ゼミのコーヒー講座』

代々木ゼミナールにて4月3日(月)新規開講

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、学校法人高宮学園 代々木ゼミナール(本部:東京都渋谷区/理事長:高宮 英郎)が新規開講する映像講座『コーヒーが“わかる”と一杯が“かわる”代ゼミのコーヒー講座』の制作に協力しました。本講座は、生物や世界史といった「科目横断的な知識」と「コーヒーのいれ方」を一度に学べる入門講座で、コーヒーにはじめて出会う方はもちろん、コーヒー時間をより充実させたい方にもおすすめの講座です。

アラビカ種	カネオラ種 (ロブスタ)
エチオピア	原産地 中央アフリカ
800m~2000m 高地での栽培が多い	標高 500m~1000m 低地での栽培が可能
15℃~25℃ 昼夜の寒暖差が重要	気温 20℃~30℃ 高温でも育つ
1500mm~2000mm 根を深く張る	降雨量 2000mm~3000mm 根を浅く張る
水はけがよく 肥沃な弱酸性の土壌	土壌 比較的土壌を湿ばす 適応能力が高い



※イメージ

大学受験予備校の代々木ゼミナールは、映像講座『コーヒーが“わかる”と一杯が“かわる”代ゼミのコーヒー講座』を2023年4月3日(月)に新規開講します。本講座は、コーヒーという身近なものを生物・化学・地理・世界史といった科目と結び付け、コーヒーの育つ環境や成分、歴史などを分かりやすく紹介しています。本講座を受講することにより、ひとつの物事を多角的に捉える視点を養うという学習効果も期待できます。

当社からは、コーヒー鑑定士の資格を持つコーヒー教室の講師が「おいしいコーヒーのいれ方」や「コーヒーの飲み方あれこれ」をテーマに、自宅でコーヒーを楽しむための実践的な知識を紹介しています。そのほか「自分ブレンドを作る基礎知識」や「持続可能なコーヒーを求めて」といったコーヒーをより詳しく知りたい方にも満足いただけるテーマも公開しています。本講座は高校生や大学生はもちろん、学び直しのきっかけを探している社会人の方、コーヒーについてより詳しい知識を付けたい方、技術を向上させたい方にもおすすめで、コーヒーを誰でも、簡単に、楽しく学べる教材となっています。

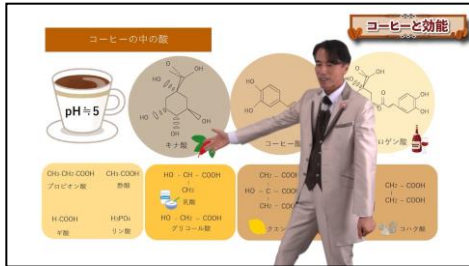
■講座詳細

講座名	コーヒーが“わかる”と一杯が“かわる”代ゼミのコーヒー講座
発売日	2023年3月2日(木)
講座構成	約15分×12回の映像講座
講座料金	3,300円(税込)
視聴方法	パソコン、スマートフォン、タブレット端末にて視聴可能。(お申込み年度内は視聴回数制限なし)
対象	高校生~社会人(推奨)
お申込み	代々木ゼミナールの教育総研Webサイトよりお申込み受付中。※ご視聴は4月3日より可能 https://www.yozemi-eri.com/career/liberalarts/coffee

■講座内容

1	植物としてのコーヒー	代ゼミ 生物
2	コーヒーは発酵食品？	代ゼミ 生物
3	焙煎は化学だ！爆発だ！	代ゼミ 化学
4	成分を知ればもっと楽しい	代ゼミ 化学
5	コーヒーはどこからやってくる？	代ゼミ 地理
6	「自分ブレンド」を作る基礎知識	キーコーヒー

7	コーヒーの飲み方あれこれ	キーコーヒー
8	コーヒーの値段はどう決まる？	代ゼミ 地理
9	おいしいコーヒーのいれ方	キーコーヒー
10	コーヒーは世界にどう広まった？	代ゼミ 世界史
11	日本におけるコーヒーのはじまり	代ゼミ 世界史
12	持続可能なコーヒーを求めて	キーコーヒー



第4話 成分を知ればもっと楽しい



第6話 「自分ブレンド」を作る基礎知識



第12話 持続可能なコーヒーを求めて

キーコーヒーは、『珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

ー本件に関するお問い合わせ先ー

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp