

代々木ゼミナール × KEY COFFEE

「自分ブレンド」を作る体験型ワークショップ

『コーヒー鑑定士が教える はじめてのブレンド作り』

5月20日(土)代々木ゼミナール本部校にて開催

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)と共同で、コーヒー生産国の歴史とブレンド作りが学べる体験型ワークショップ『コーヒー鑑定士が教える はじめてのブレンド作り』を、2023年5月20日(土)に代々木ゼミナール本部校にて開催します。それに伴い、参加の申込受付を本日より開始します。



※イメージ

◆背景

当社は、2023年4月3日に代々木ゼミナールが新規開講した映像講座『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※1』の制作に協力しました。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。今回、映像講座でコーヒーに興味を持ったコーヒービギナーの方や、より知識を深めたい方の満足度向上を目的に、リアルで体験型ワークショップを実施します。

◆ワークショップ内容

『コーヒー鑑定士が教える はじめてのブレンド作り』は、キーコーヒーと代々木ゼミナール共同のイベントで2部構成となっています。

第1部:「世界を動かしたコーヒーの歴史」をテーマに、コーヒー生産地とその歴史について代ゼミの世界史講師が講義を行います。

第2部:「ブレンドコーヒーを作ってみよう!」をテーマに、コーヒー鑑定士の資格を持つ当社コーヒー教室講師がブレンドの作り方について講義を行います。その後、代表的なコーヒー生産国7カ国のコーヒー豆の中から、自分だけのオリジナルブレンドを作るワークショップを実施します。イベント内で自分好みに配合した「オリジナルブレンド」は参加特典としてお持ち帰りでき、ご自宅で「自分ブレンド」をお楽しみいただける内容となっています。

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。

— 本件に関するマスコミからのお問い合わせ先 —

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

◆ワークショップ概要

| | |
|------|---|
| 名 称 | コーヒー鑑定士が教える はじめてのブレンド作り |
| 開催日時 | 2023年5月20日(土) 10:00~12:00 |
| 開催場所 | 代々木ゼミナール本部校 代ゼミタワー(東京都渋谷区代々木 2-25-7) |
| 内 容 | <p>●第1部 世界を動かしたコーヒーの歴史 担当:代々木ゼミナール(講義時間 約40分) ブラジルやコロンビアといった主要なコーヒー生産国の歴史についてご紹介します。</p> <p>●第2部 ブレンドコーヒーを作ってみよう! 担当:キーコーヒー(講義時間 約80分) ブラジルやコロンビア、エチオピアなど代表的な7カ国のコーヒー豆の中から、自分だけのオリジナルブレンドを作成します。※作成した豆はお持ち帰りできます。ブレンド作りと合わせて、おすすめの抽出方法やスイーツとのマリアージュなどをご紹介します。</p> <p style="text-align: right;">※講義の内容は、予告なく変更となる可能性がございます。</p> |
| 対 象 | コーヒー初心者およびコーヒー愛好家など 30名 |
| 参加費 | 2,500円(税込) |
| 申込方法 | Peatix イベントページ URL: https://yozemicoffee-event01.peatix.com/ ※詳細は特設ページをご確認ください。 |
| 申込期間 | 2023年4月18日(火) 14:00~5月20日(土)9:00まで(定員に達し次第受付終了) |

◆当日参加特典

ワークショップに参加した方には以下のグッズをプレゼントします。

- ・ご自身で作成したオリジナルブレンド 100g
- ・Noi クリスタルドリッパー 1個
- ・円すい形コーヒーフィルター無漂白 タブ付き 1個
(1~4人用)40枚入り
- ・KEY ストック缶 300g 1缶
- ・コーヒーハンドブック 1冊
- ・トアルコトラジャ45周年ブック 1冊



*イメージ

※1 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』

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)に新規開講しました。

本講座は、コーヒーという身近な題材を生物・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。当社は、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などを紹介しています。

本件に関するニュースリリースはこちら URL: <https://www.keycoffee.co.jp/news/2023/230302.html>



*『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』のイメージ

— 本件に関するマスコミからのお問い合わせ先 —

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