

珈琲で日々の生活が充実。
新たな趣味・将来の目標を発見。

〈毎週木曜日 14時～18時〉

たまじ塾

◆「たまじ塾」とは・・・。

- ・珈琲に関心がある皆さまと、いろいろなお話と体験ができる時間と空間を提供します。
- ・オーナー(たまじ)が大学1年の時に珈琲に出会ってから約30年の間に体験して理解・発見してきたことを、たまじなりの言葉でわかりやすく説明します。

お友達やご家族と
お気軽にご参加ください。



※事前に電話かメールでお申込みください。

☎ 03-6759-3487

✉ tamaji@tamajicoffee.com

◆講座

淹れ方講座

- ①豆の挽き度合、お湯の温度と注ぎ方の3つの要素で味や香りが大きく変わることを体験
- ②異なる3種類のドリッパーにより味や香りが大きく変わることを体験

利き(きき)珈琲講座

異なる4種類の珈琲を飲み比べ
(自分の好みに合った珈琲を見つけましょう！)

焙煎講座

同じ豆を異なる度合で焙煎体験

子供焙煎体験

お子様が焙煎から商品にするまでを体験

ブレンドづくり講座

オリジナルのブレンド珈琲づくり

珈琲ビジネス講座

将来、珈琲の商売をしたい方向けの
コンサルティング



◆価格

- ・「淹れ方講座」……………①、②ともに 1,000 円/約 30 分 (※珈琲 3 杯付)
- ・「利き(きき)珈琲講座」… 1,500 円/約 30 分 (※珈琲ミニサイズ 4 杯付)
- ・「焙煎講座」…………… 1,500 円/約 30 分 (※珈琲豆 100g×2 袋付)
- ・「子供焙煎体験」…………… 購入される豆の代金/約 20 分
- ・「ブレンドづくり講座」… 10,000 円/約 2 時間：約 1 時間 ×2 回
(※珈琲 100g×4 袋付)
- ・「珈琲ビジネス講座」……… ご相談内容により個別