

催事開催のご案内

デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既成概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。

2014年9月に開催する催事をご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

神戸珈琲学 基礎編：自分の好きな珈琲の味を話せるようになろう

2014/9/6(土)、23(火・祝)

会場 デザイン・クリエイティブセンター神戸 / 定員 各回 20名

参加 各回 1,000円（持ち物 エプロン）・要申込・先着順

主催 デザイン・クリエイティブセンター神戸 / 協力 株式会社マツモトコーヒー

※熱湯を扱うため小さなお子様連れでのご参加はご遠慮ください。



私たちの日常生活で飲むことのできる珈琲は、上質なものが増えてきました。豆の栽培からカップに注がれるまでの全てのフェーズでより丁寧な品質管理を経た珈琲が、当たり前愉しめる。そんな時代がやってきます。世界の多様な文化を受け入れ、発展してきた神戸のまちにおいて、私たちの身近にある珈琲について一歩踏み込んで学んでみませんか？珈琲にかかわる様々な方を講師として招き、珈琲を基礎から学び、愉しむための知識を身につける「神戸珈琲学」をKIITOにてスタートします。

● 基礎編：自分の好きな珈琲の味を話せるようになろう

今回は、基礎編として「自分が好きな珈琲の味を知り、説明できるようになる」ことを目標に、兵庫区のマツモトコーヒーさんにご協力いただき、珈琲をテイスティングする「カップping」を通して珈琲の知識を深めていきます。

基礎編(1) 「スペシャルティコーヒーについて学ぶ」

2014/9/6(土) ①13:00-14:30、②15:15-16:45 ※①②どちらかの時間帯をお選びください

<実施内容> 90分

- ・浅煎りから深煎りによって移り変わる珈琲の味わい
- ・豆の種類、育つ環境で変化する珈琲の味
- ・スペシャルティコーヒーの定義
- ・スタンダードコーヒーとスペシャルティコーヒーの違い

基礎編(2) 「自分に合った珈琲の選び方を学ぶ」

2014/9/23(火・祝) ①13:00-14:30、②15:15-16:45 ※①②どちらかの時間帯をお選びください

<実施内容> 90分

- ・ミルの扱い方
- ・抽出方法の基本(豆の量、挽き目、湯温)
- ・抽出による欠点(良くない味)
- ・豆の鮮度を保つ保存方法と保存期間

催事の申込みはウェブサイトにて8/22(金) 15:00 より開始します。

お問い合わせ：デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 11:00-19:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>