



ITALIAN  
ROASTING  
SCHOOL

## 日本初開催！

イタリア焙煎士が門外不出のブレンド・焙煎技術を伝授

### イタリアロースティングスクール講座

イタリアロースティングスクール講座とは  
 “イタリアンエスプレッソの焙煎メソッド、理論を学ぶ講座”

この度、イタリアブレシアに本部を置くITALIAN ROASTING SCHOOLのロースティングスクール講座が日本で初めて東京で開講する事が決まりましたのでお知らせいたします。

本講座はイタリアの様式を普及させ、そして世界でエスプレッソイタリアーノの評価を高める事を目的としており、弊協会イタリア本部後援、日本支部が講座運営いたします。

本講座はイタリアンエスプレッソの正しいローストカーブの定義と誤ったカーブとの比較を講義と焙煎を交互に行いながら学びます。理想的なパラメータの理論的枠組みと多くの時間を使ったローストセッションとの混合により、各品種ごとの焙煎曲線の探求し、イタリアのエスプレッソのブレンドというコンセプトで締めくくっていきます。

**8名限定**という少人数で行う実技と講義。視・聴・触・味・臭覚の五感で学ぶ講座です。

日本初開催となるこの講座。記者の皆様にも**五感で体験**していただきたく、なにとぞご取材いただけますよう、お願い申し上げます。なお、ご取材ご希望の際は、広報担当までご一報いただけますようお願い申し上げます。

講座内容 (予定) ※全講座通訳付き	
1	生豆の格付け、実技、ニュークロップ、オールドクロップ、生豆の水分、 Iiac Sensory Map (Iiac知覚マップ) の使い方 カップング：ニュークロップ vs オールドクロップ 焙煎プロファイルの読み方、コンダクション vs コンベクション 焙煎プロファイル：イタリアエスプレッソ・Underdevelopment等
2	ソフトビーン vs ハードビーン、イタリアンローストプロファイル + 実習 -ソフトビーン・・・ナチュラルアラビカ・ウォッシュドアラビカ -ハードビーン・・・ナチュラルアラビカ・ウォッシュドアラビカ
3	イタリアンローストプロファイル (テイスター、検証、ロースト実技) ソフトビーン ナチュラルロスタ・ウォッシュドロスタ 実技：シングルオリジンのテイスター ロースタリー (焙煎所) の基本ガイドライン、イタリアンエスプレッソブレンド： 知覚的特徴 (Ineiのプロファイルと4P's) 実技：エスプレッソブレンド
4	筆記+実技試験 ※合格者には、イタリアロースティングスクールより『認定書』を発行

#### 【講師】

Antonio Biscotti (アントニオ・ビスコッティ) 氏



セヴェーゾにある独自のマイクロロースターとGrisoバーを持つミラノでは、この分野で26年の経験があります。2016年にこの卓越性に長けた実力は、専門誌パウル新聞 (Bargiornale) のパウルワード イタリア国内で最高の賞を受賞しました。

#### イタリアロースティングスクールとは

イタリアンエスプレッソの知識を共有し、真のイタリアンエスプレッソの文化をサポートしています。国際的な経験を持ち、常に世界の専門家とのネットワークを駆使し活動を広げています。



開講日時：講座・・・12月6日(木)～8日(土) 8:30～18:30

筆記+実技試験・・・12月9日(日) 8:30～12:30

講座会場：GIESENショールーム・ラボ (東京都中野区)

協力：株式会社ノーザンコマースヤル (GIESEN総代理店)



講座風景が分かる！YouTubeはこちら↑

#### ～本件お問合せ先～

【受付窓口】一般社団法人国際カフェテイスター協会-日本支部 (IIAC-Japan)

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-29-205 TEL: 03-5411-6619 FAX: 03-3438-9990

メールアドレス: info@coffeetasters.jp URL: http://www.coffeetasters.jp/

担当: 広報 高屋(コウヤ) 携帯番号: 090-7171-9153

IIAC JAPAN



Facebookもチェック 