CAFÉ FADIE

【講師】極東ファディ株式会社　松永 隆太氏
J.C.Q.A. 全日本コーヒー検定委員会認定 コーヒーインストラクター1級
S.C.A.J. 一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会認定 コーヒーマイスター

Coffee Seminar
CAFÉ FADIE ×SUNPALACE

極東ファディ×福岡サンパレスホテル&ホール　コラボ企画

第3回 コーヒーセミナー

スペシャルティコーヒー飲み比べ教室

好みのコーヒーを探そう！

坂本総料理長スペシャルランチ付き

スペシャルティコーヒーの定義

① カップの中のコーヒーの風味が素晴らしい美味しさであり、
飲む人が美味しいと評価して 満足するコーヒーであること。

② コーヒーの風味が素晴らしい美味しさとは、際立つ印象的な風味と
爽やかな明るい酸味があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと。

③ カップの中の風味が素晴らしい美味しさであるためには、コーヒーの種子からカップにいたるまでの
すべての段階において、一貫した体制・行程・品質管理が徹底していることが必須である。

※SCAJ（日本スペシャルティコーヒー協会）定義より

【開催日時】
2022年4月8日（金）11:00～14:00
10:30から受付を行います。4階 第5会議室にお越しくださいませ。

【場所】
11:00～12:30 セミナー／4階 第5会議室
12:30～14:00 ランチタイム／10階 展望レストラン LAPUTA

【参加費】
お一人様 **3,500円**（税込） 洋食セミコース ＆ワンドリンク（アルコールOK）付き

【定員】
先着20名様限定（完全予約制）
※お申込みの締切日は **2022年4月5日（火）午前中** までとさせて頂きます。
※定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早目にお申し込みください。
※開催日 および 開催日前日のキャンセルは、キャンセル料を頂いております。

福岡サンパレス ホテル&ホール
総料理長 坂本 憲治

フランスを始めとした世界各国のハイアットグループにて経験を積む。現在、国内で開催される様々なフランス料理のコンクールで審査員を務めるなど後進の育成、指導にあたっている。
一般社団法人
日本エスコフィエ協会 理事。

お問い合わせ先
TEL (092)282-0030 福岡サンパレス ホテル&ホール コーヒーセミナー事務局／友尻　FAX (092)271-1988
MAIL tomojiri@f-sunpalace.com 事務局宛て【メールでお申し込みの際はお名前、ご住所、お電話番号をご記入下さい。確認のお電話をさせて頂きます。】

FAX申し込み書【ご記入のうえこちらの用紙を送信してください】

ご住所	〒				
①お名前	様	②お名前	様	③お名前	様
参加人数	名様	電話番号		FAX番号	※ホテルより受領確認を致します。
支払方法	□ 現金でお支払い □ クレジットカードでお支払い	領収書宛名	※当日領収書の必要な方は、ご準備致しますので宛名をお知らせ下さい。		

皆様からご提供いただいた個人情報につきましては、当社のイベント以外の目的では利用いたしません。利用目的に不要となった個人情報につきましては、速やかに削除・破棄させていただきます。