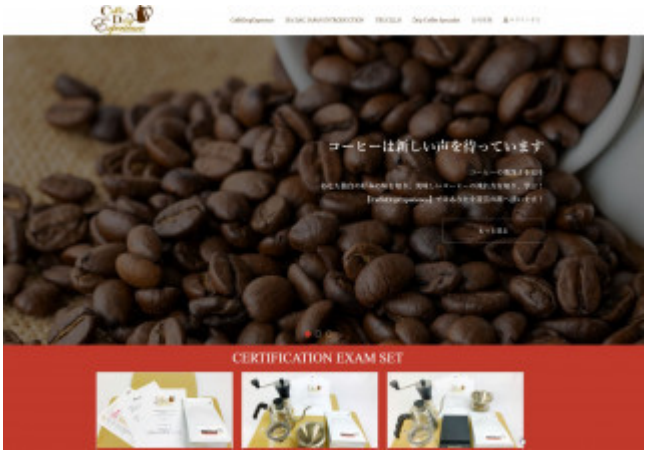
「知覚」を磨き、コーヒーを学び深める ドリップコーヒー認定資格講座《CaffeDripExperience》スタート！ 【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】称号を取得し「あなた独自の好みを知る」という未知なる世界へ



株式会社アマテラス・イタリア
（本社：東京都港区麻布十番1-5-29
麻布十番レジデンス205号、代表取締役：桃井祐美子）は、リモート/在宅でのひと時の”affordable luxury”（手の届く贅沢)の提案として、日々のコーヒーをどう愉しむか？本当に自分の好きな味のコーヒーとは？どんな淹れ方が好きな味をもたらすのか？
と探求するサービス『CaffeDripExperience』を開始します。
『CaffeDripExperience』とは、ドリップコーヒーの新たな学びと【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】称号取得に向けた認定試験までのオンラインカリキュラムです。2021年9月21日 （月曜）よりECにてカリキュラムを「CERTIFICATION EXAM SET」として発売いたしました。

【CaffeDripExperience URL】 https://experience.ama-terras.jp/

《CaffeDripExperience》誕生の背景
リモート/在宅により家で過ごす時間が多くなり、生活の質の向上を図れる機会と、人生を有意義にするための思考する時間がある今、”affordable luxury”（手の届く贅沢)として、日々のコーヒーをどう愉しむか？本当に自分の好きな味のコーヒーとは？どんな淹れ方が好きな味をもたらすのか？
と探求していただきたいという思いから2大協会（国際カフェティスティング協会、イタリアフード協会）の協力にて、この《CaffeDripExperience》が誕生いたしました。

《CaffeDripExperience》の3つの特徴
１．自分好みのコーヒーを探求する旅の入り口となる講座です。
美味しいコーヒーを淹れるために必要な、「自分好み味を知る」、「その味を再現（抽出）でき

る」２つの技術が習得できます。

２．2大協会監修のもと、多大なノウハウ、メソドが、この《CaffeDripExperience》込められています。
①イタリアに本部を置く国際カフェテイスティング協会 日本支部のサポートにより、コーヒーの知覚・感覚的な価値を測る科学的方法を用いて、自分好みを知り、その味を抽出する楽しみ方を知ることができます。
②カリキュラムでは、イタリアフード協会のサポートにより、イタリアでも最も評価が高く、高品質でいて厳選した豆である。芸術的ブレンドの豆「TRUCILLO」を使用しています。

３．コーヒーの抽出についての講座は数多くある中、《CaffeDripExperience》は知覚にフォーカスし、ご自身の味覚を高めることができる唯一のカリキュラムです。より味や香りを知ることで、ご自身の世界感を広げることができます。

【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】取得までの流れ
《CaffeDripExperience》はドリップコーヒーの新たな学びと【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】称号取得に向けた認定試験までのオンラインカリキュラムです。
《CaffeDripExperience》の講座で、コーヒー素材・ティスティングと知覚分析を学び、ドリップコーヒーの淹れ方の基本を習得した上で、好みのコーヒーを自分好みのティストで淹れることのできる【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】認定試験を受験していただきます。合格した方には、【Drip Coffee Specialist(ドリップコーヒースペシャリスト)】の称号として認定カードを授与いたします。

【Drip Coffee Specialist（ドリップコーヒースペシャリスト）】活用シーン例
リモート/在宅でのひと時の”affordable luxury”(手の届く贅沢)として、自己満足に浸ってください。もちろん、ご家族との団らんにもひと役買うことになることでしょう！
また、大手を振って仲間たちと遊べる日が戻った際には、アウトドアでのキャンプ場でも、認定カードとそのテクニックを自慢してください。これを持っていれば一味違った上級キャンパーとして、ひっぱりだこになることでしょう！

《CaffeDripExperience》EC販売製品概要
《CaffeDripExperience》受講および認定試験には、３種類の体験キット（受講登録・テキスト・ツール）の中から１つをご購入いただく必要があります。
キット到着後、会員登録→動画による講座の受講→認定試験が受けられる手順となります。

◆Caffe Drip Experienceキット Ⅰ
価格：27,500円（税込）
◆Caffe Drip Experienceキット Ⅱ
価格：44,770円（税込）
◆Caffe Drip Experienceキット Ⅲ
価格：52,250円（税込）

※Caffe Drip Experienceキット Ⅱ、キット Ⅲについては、実際に講座にて使わせていただいた、「使う人の使

い勝手、考えられた機能性、デザイン」に定評ある『HALIO』商品をセットで販売させていただいております。

《CaffeDripExperience》購入方法
ECサイトにて販売
販売サイト【URL】 https://experience.shop-pro.jp/

《CaffeDripExperience》インストラクター
佐藤 亮（さとう りょう）

【資格】
・IIACカフェ学マスタープロフェッショナル
・日本バリスタ協会（JBA）認定インストラクター

【佐藤 亮】経歴 Barista（バリスタ）歴 21年
大手カフェチェーンに勤務し、飲食店業務と、コーヒーの基礎を学ぶ。
その後、バリスタのパイオニア的存在である、横山
千尋氏と出会い、奥深いイタリアのコーヒーの歴史、技術、味、接客に感銘を受け師事する。
横山
千尋氏のもとイタリアンバール『バール・デルソーレ』でのバリスタ経験を積みながら、国際カフェティスティング協会（IIAC）カフェ学マスタープロフェッショナル、日本バリスタ協会(JBA)認定インストラクターの資格を取得。
数店舗の店長経験を経ると共に、イタリア・バリスタに関連する多くのイベント&セミナーを担当する。
またバリスタトレーナーとして多くの若手バリスタを輩出させている。
現在は、自らの経験を活かし、コーヒーの美味しさ、楽しさを啓蒙するため、『VARESS COFFEE』の店長として現場に立っている。

【会社概要】
会社名：株式会社アマテラス・イタリア
所在地：東京都港区麻布十番1-5-29麻布十番レジデンス205号
代表取締役：桃井祐美子
設立：2011年5月10日
URL：http://amaterras.juno.weblife.me/index.html

事業内容：イタリアと日本、双方の架け橋として「もの・ひと・こと」の出会いの機会を提案する“相互交流・流通ビジネス”を展開。こだわりの食材・製品（リアル・イタリア・クオリティー＝VQI：Vera Qualita Italiana）の価値を築き上げるために、生産者と消費者が、文化・歴史を通じ、交流できる環境創りに貢献。
社名『アマテラス(Ama-Terras)』は、歴史ある日本神話の「太陽の神」天照（アマテラス）大神と、肥沃な大地「Terra（テッラ）」を有するイタリア、「その大地を愛する」という言葉を組み合わせた造語。

【お客様からのお問い合わせ先】
株式会社アマテラス・イタリア/CaffeDripExperience運営事務局
e-mail：drip@ama-terras.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】
株式会社アマテラス・イタリア
営業窓口 畑山 慎一
e-mail : hatake@ama-terras.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com