

<報道関係者各位>

2015年4月17日

株式会社和久環組

大好評イベント！参加者募集！！
お家で楽しめる♪専門店の美味しいアイスコーヒーの淹れ方
& 恒例6種のCOFFEE 飲み比べ♪



▲BeatHOUSEのロゴマーク

「いままでにないワクワクを！」をテーマに、中古購入+リノベーションのワンストップでサービス提供する株式会社和久環組「屋号：Beat HOUSE」（神奈川県横浜市、代表取締役：鎌田友和）は、「ワクワク・リレーション！」のステーションとなる様々な「ワクワク・イベント」を開催していきます。

「ワクワク・イベント」でワクワクリレーション！

【イベント】お家で楽しめる♪専門店の美味しいアイスコーヒーの淹れ方

& 恒例6種のCOFFEE 飲み比べ♪



今回は「アイスコーヒーにするとより美味しくなるコーヒー」
をテーマに3種類のコーヒーをホットとアイスでそれぞれ飲み比べていただきます。

春らしい陽気が増えて、ドリンクがホットからアイスに代わる季節になってまいりました。

当店ではお馴染みとなりました、岡山のコーヒー専門店
TOSTINO COOFFEE 代表 脇山 賢一さんをお迎えし行う人気イベント。
今回は、当店“初” 専門店のアイスコーヒーの作り方を教えていただきます。

きりっとした苦み。濃厚な味わい。豊かな香り。
ひと時の涼を感じる飲み物、それが「アイスコーヒー」
でも、おうちで作ると、、、
あれ？薄い！？
なんか味がにごってる？美味しくない！！
なんてこともしばしば。。

それもそのはず！
美味しいコーヒーの淹れ方って、ホットとアイスで
まったく違うらしいのです！
なんでこんなに違うの？という疑問を
実践を交えて簡単に解決。
モチロン、恒例の飲み比べもお楽しみいただけます(^^)v



【TOSTINO COOFFEE】

<http://tostinocoffee.com/>

イベント概要 *introduction*

- 2015/4/25 (土) ・ 26 (日)
- 14:00～15:30
- 参加費用 ■
- お一人： ¥500
- 定員 ■ 各回 8名様



【内容】

■ 1 ■ ココが違う！専門店のアイスコーヒーの作り方

おうちで作ると、、、あれ？薄い！？

なんか味がにごってる？美味しくない！！

なんてこともしばしば。。

それもそのはず！

美味しいコーヒーの淹れ方って、ホットとアイスでまったく違うらしいのです！

専門店のアイスコーヒー、遂にヴェールを脱ぎます！

■ 2 ■ 6種類のコーヒーを飲み比べ

ホットとアイスを各3種、計6種類のコーヒーを飲み比べ♪

美味しくないアイスコーヒーで我慢するのは、この日でおしまいです♪

参加人数に限りがございますので、下記お問い合わせの上、お申し込みをお願いします。



Beat HOUSE 横浜ショールーム

横浜市神奈川区鶴屋町1丁目1-2 INUYAMA BUILD. 1F

- JR線 関内横浜駅 きた西口 徒歩5分
- 京急本線 神奈川駅 徒歩4分

お問い合わせ先

Beat HOUSE

いままでにないワクワクを！

株式会社和久環組 (WAKUWAKU Inc.)

神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町1丁目1-2 INUYAMA BUILD. 1F

広報 PR 室 担当：横山 (ヨコヤマ) 沖 (オキ)

TEL : 045-565-9755 FAX : 045-565-9756

Mail : info@beat0909.com URL : <http://beat0909.com/>