



イタリアン・コーヒーとジェラートを日本に紹介した第一人者
バリスタ・横山千尋 in BIZCOLI まちセミナー

<http://www.delsole.st/index.html>

イタリアンカフェ（バール）セミナー

イタリアのまちの情熱を育ててきたバール、その魅力を感じるセミナー

*バール&バリスタとは…

バリスタ (barista) とは、直訳すると、「バールで働く人」の意。そのバールはイタリア全土で16万軒あるといわれ、地域社会に密着した生活に欠かせないお店です。

バールは単なるカフェではありません。自分のペースで、そのときの気分で自由に立ち寄り利用することができます。料理とお酒はもちろん、人々がコミュニケーションを楽しむ空間です。

そこで働くバリスタに求められるものの第一は、安定した高いクオリティのカフェの抽出技術。第二はバールの看板としてお客様を楽しませる接客、サービス能力、さらにワインやカクテル、グランプ他商品全般の知識です。優秀なバリスタはこれらの要素を持ち合わせたスペシャリストといえます。

9月4日（火）

トーク&交流会：18時30分～20時30分

場所：BIZCOLI交流ラウンジ（福岡市中央区渡辺通り2-1-82電気ビル共創館3F）

参加費：九州経済調査協会賛助会員・BIZCOLI会員：1,000円、非会員：3,000円

協賛：株式会社 岩田屋三越

今回のセミナーは、一流のバリスタであり「バール・デルソーレ」を手がける日本におけるバリスタの草分け的存在、横山千尋さんを迎え、バール&エスプレッソの世界について、「バール・バリスタとは?」、「コーヒーのいろは」などをお話ししていただきます。また、当日は横山さんが抽出した本当のエスプレッソを味わいながら、「エスプレッソのすばらしさ」を皆様にお届けします。



出所) DEL SOLE(デルソーレ) HP

横山 千尋

イタリアン・カフェの技術者及びジェラート職人としての日本の草分け的な存在であると同時に権威です。2002年に第1回のジャパン・バリスタ・チャンピオンシップに優勝し、日本人としてWBC世界大会に初参加をはたしました。2004年3月のジャパン・バリスタ・チャンピオンシップに再度優勝し、6月に行われたWBC世界大会（イタリア）に日本代表として出場し、10位入賞。同年10月、ラテアート競技会に出場し、2位入賞。

クオリティを重視し、技術を伝え、広めることを使命とし、2001年6月に（株）フォルトゥーナを設立し、「デル・ソーレ」ブランドの店舗を展開しています。

<http://www.delsole.st/index.html>



■お申込み(トーク&交流会 9月4日(火)18時30分~20時30分)

下記の項目をご記入の上、FAX(092-721-4904)をご送付いただくか、BIZCOLI のホームページ(<http://www.bizcoli.jp>)からお申込みください。

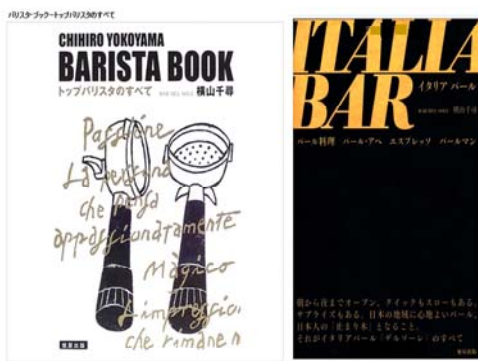
<会社名>	<所属>
<お名前>	<住所>
<電話番号>	<メールアドレス>



■お問い合わせ先

(財)九州経済調査協会 調査研究部 担当:案浦・上田
福岡市中央区渡辺通 2-1-82 電気ビル共創館5F
電話:092-721-4907 FAX:092-721-4904

■横山千尋著



(左) ■パリスタ・ブック トップパリスタのすべて

出版社: 旭屋出版 (2006/06)

発売日: 2006/06

(右) ■イタリアパール

ーパール料理、パール・アペ、エスプレッソ、パールマン

出版社: 旭屋出版 (2009/01)

発売日: 2009/01

イタリア展 ★横山氏「パール・デルソーレ」出店★

■2012年8月29日(水)~9月3日(月) ※最終日は午後5時閉場

■岩田屋本店 本館7階=大催事場



イタリア展 先行販売
(ラコメータ)
生ハムセット
100%原種のイタリア古代豚タンタネーゼの生ハムセット。生ハム、サラミ、ゲリンオーリーブがセットで、皿に盛るだけで本格的なアンティパストに早変わり。

(カルミネ社)アスコラナ
オリーブオイル
香りが印象的です。そのままサラダやパン、2007年連続優勝。フルーティーな味わいがあります。

アスコラナ 5,048円 /カルミネ社

生ハムセット 3,150円 /ラコメータ

毎日、生まれ変わろう。ファッションの岩田屋

IWATAYA
岩田屋 福岡・天神
www.iwataya-mitsukoshi.co.jp

イタリア展 先行販売
美食の国・イタリアから、厳選ワインや食材をお届け。

大賞・金賞ワイン飲み比べ10本セット 15,750円 /ヴィニタリー・リバイバル [詳細を見る▶](#)

(ヴィニタリー) リバイバル 大賞・金賞 ワイン10本
世界で最も評価が高いワインの見本市「ヴィニタリー」過去5年間の「大賞」「金賞」受賞ワインのみをセレクトしました。ぜひ飲み比べを楽しんでください。