2016年5月21日最新

本物に出会うと人生が変わる！

中島さんへ
今日はお疲れさまでした。
お陰様で 6 時間で 10 歳年を取りました。でも嬉しい悲鳴なのです。
冷めても美味しいコーヒーが本当に美味しいコーヒーだとよく言われる。

今まで無理してそう思い込んで飲んでいたモノもある。
でも今日本当にそんなコーヒーに出会えたし、
自分でも焙煎できるようになった！(かも…)

私は生まれ変わりました。本当に今までのものを全て捨てられる勇気と
確固たる確信を得ることができました。
奇跡やまぐれではなく、常に最高の結果が出せる黄金の法則を伝授
していただき感謝してもしきれません。ありがとうございました。
(東京・女性　弟子入り 6 人目)

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室　All Rights Reserved

あなたがこの焙煎教室で得られるメリットは

圧倒的な時間短縮学習です

14年間「このコーヒーはどんな原理でつくられているのか」を徹底的に追求。
焙煎をシステム(仕組み)化した事で14年分が５時間になりました。

コーヒー焙煎の技術習得はどんなに早くても最低１年はかかります

なぜなら・・・
プロの焙煎士も釜が替われば季節の温度変化の対応が未知数のため最低でも１年間は苦労するからです。その１年分を最初から教えてくれる人がいたとしたら・・・・

世界一受けたい焙煎教室
プロ養成講座は
中島誠仁の14年分を
５時間で学べる講座です

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

はじめまして、私が中島誠仁です。
この度は焙煎教室の資料請求をして頂き
ありがとうございます。

コーヒーの焙煎を始めて 14 年。
誰からもコーヒー焙煎の事を教わらず
全部独学で研究してここまで来ました。

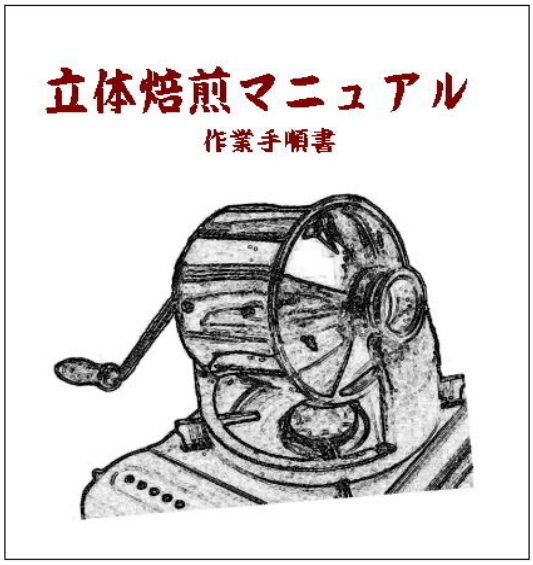
インターネットに書かれている情報は
全て実験し、使える・使えないを検証して
自分だけの焙煎法・法則・理論を作り上げ
100g で 30 杯飲める日本一高品質のコーヒー
を完成させました。

世界一受けたい焙煎教室プロ養成講座では、私が 14 年かけて作ったこのコーヒー焙煎法を、出し惜しみすることなく、全部教える教室です。

●なぜ 14 年分のノウハウを５時間で学べるのですか

14 年間「このコーヒーはどんな原理でつくられているのか」を徹底的に追求。
焙煎をシステム(仕組み)化した事で 14 年分が５時間になりました。

14 年分の焙煎技術を紙に書いた「焙煎マニュアル」があるんです。



これはレストランのレシピと一緒です。
一流レストランには、事キメ細やかなレシピが存在します。
「この手順で、この分量で作れば、
この味が再現できる」と言うレシピが。

世界一受けたい焙煎教室も同じです。
この焙煎器で
この豆を
この分量で
この火加減で
この時間で
焼けば同じ結果が手に入る
そして、例外の場合はどうする。までを解説した「焙煎マニュアル」です。

焙煎教室のゴールは、プロの豆が焼けるようになることですから、
「この結果が手に入る」だけを学べば、５時間でも 14 年分が学べる訳です。

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

●なぜ 14 年分のノウハウを教えるのですか

http://baisenxxx.blog10.fc2.com/blog-entry-687.html （長いので）

私の場合、業界への挑戦です。「業務用の釜でなければプロの豆は作れない」の常識を覆すためです。

●何を教えてもらえるんですか

インターネットで調べれば出てくる知識レベルの事など、やりません。
中島が 14 年間磨き続けてきた実践ノウハウを教えます。

・100ｇで 30 杯飲める日本一高品質でおいしいコーヒーの作り方

だけでなく

・小資本開業
普通は 300 万円から 400 万円はかかりますが、中島式なら 20 万円程度で済みます。なぜなら焙煎機にお金を掛けない方法だからです。

・立体焙煎（データ焙煎） 火力・時間・豆の量・温度・湿度・季節・室温・・・・・

・対極焙煎 一般常識化されている焙煎の真逆です。

・通常の３倍の香りを詰め込む アロマベリーストロング製法

・有機原木主義（豆選びの基本）

・学習を加速させるコンセプト 最速、最短、最大効果
誰でもたった 30 分でプロの味
誰でも１日５時間でプロの焙煎士
誰でも作れる 100g で 30 杯

・コーヒーのおいしい法則 10×10×１×１
豆×焙煎×水×ドリップ

・究極の自家焙煎珈琲屋 10×10 の理論（定期）
唯一無二、中島が編み出した独自ノウハウです
コーヒー豆の正体をお教えします。
お客さまに喜んで頂くために、良質な豆を使う事によって、大幅にコストダウンが可能になり、ダントツの利益を産み出す珈琲屋の作り方です。
この理論を学ぶ事で、あなたは「自家焙煎珈琲屋」という一生の宝、目からウロコの情報を手に入れる事ができるでしょう。（独自開発理論）

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

●場所・日時・時間・料金について

場所　〒509-0258 岐阜県可児市若葉台 9-162
地図　http://jbvs.info/bai/chizu.pdf
日時　完全予約制で受講者の都合に合わせます
定員　１～２名
時間　10 時から 18 時までの時間帯
料金　固定料金 40,000 円で最大６時間
　　（弟子入り 121 人目から１時間 10,000 円）
問合せ
メール　info@jbvs.info
電話　0574-65-0855
担当　中島誠仁

●受講者（弟子入り）特典について

特典１　何度受講しても１時間 8000 円

プロ養成講座は今後段階的に値上げします。例えば今後１時間 10,000 円に値上がりしても、あなたはずっと１時間 8000 円で受講出来る権利を取得できます。（１回でプロの豆が焼けるようになりますが、再受講希望の方もいます）

特典２　原料の生豆は、中島の仕入れ値価格で購入できる

この特典は大きいです。生豆に関して言えば、直輸入業者価格と二次問屋価格の差になりますから、凄い差が生じます。
数字のマジックになりますが、

今より３割安で買いたいですか?

それとも

今より５割増しの価格で買いたいですか?

全く同じ値段なのですが、率に直すと恐ろしい数字になります。
カフェ開業の場合は、仕入れ値はダイレクトに原価反映されます。

●なぜ受講者特典をつけるのか

それは、受講者全員が中島流焙煎教室の仲間になるからです

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室　All Rights Reserved

●お客様の声

本物のコーヒーに出会う事が出来ました。
「今までのコーヒーは一体なんだったんだろう」というほどの衝撃です。
焙煎教室については、「ええー、なに?、本当だぁ」と、驚きの連続で、
大人になって、こんなにわくわくするものがあるなんて、凄いと思いました。
自分で焙煎したコーヒーがこんなに香ると、感激しますね。
可児市に住んでてよかったです。(可児市　男性　弟子入り 13 人目)

コーヒーの焙煎を教えてくれる所を探していたら、師匠のページが
見つかりました。いろいろ調べ上げたところ、今まで見た事も無い
コーヒーのおいしい法則 10×10×１×１という独自のノウハウが
書かれていました。インターネットでは、どこにも書いてない話が
たくさん書いてあったので、この人は本物だと思い、焙煎教室を受講
しました。

当日は２㌔の豆を焼かせて頂きました。帰りは車の中がコーヒーの香りで
大変な事に!!!。師匠のアロマベリーストロング製法は凄いです。
(大阪府　女性　弟子入り２人目)

近い将来カフェを開業しようと思い受講しました。市内にも焙煎教室は
ありますが、「肝心な所になるとライバル店が出来るのが嫌なので教えて
くれないよ」と、友達が言っていたので、どこがいいのか探していたところ
師匠のページを見つけました。

ページを読んでいくと、ここは独自ノウハウを出し惜しみなく全部教える
と、書いてあったので迷うことなく焙煎教室に申し込みました。
実際に教室が始まると、実験、実験、で楽しいのと驚きの連続でした。
いちばん驚いたのは、初めての焙煎でチョコレートの香のするコーヒー豆が
焼けたこと。あまりの嬉しさにしばらく顔がにやけてしまいました。
(愛知県刈谷市　女性　弟子入り 12 人目)

先生が出し惜しみもせずに、ノウハウを全部教えてくれるのに、
大変驚きました。最初は WEB での受講を希望しましたが、「飲まなきゃ良さが伝
わらない。期待以上のモノをあげますから来てください」と言われ受講しまし
た。期待と不安がありましたが、最初の 30 分でその不安は吹っ飛びました。
今日は日本でここにしかないノウハウを教えて頂き、ありがとうございました
(東京都　男性　弟子入り８人目)

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室　All Rights Reserved

今までいろんな所の焙煎教室に参加してきましたが、どこにも無い焙煎ノウハウで、正直言って100ｇで30杯を疑って受講しました。しかし、いきなり豆を見せられ、目の前で33ｇで11杯淹れたのを見せられ、ホットとアイスの味の違いを味わい、その後のネタ晴らしに圧倒されてしまいました。

志野焼きの湯呑みでコーヒーの説明をされた時は、なんだろう？と思いました。
一見コーヒーと関係ないものなのに…と思いきや、その説明がメチャクチャ
よく解る!!。なんでそんな発想が出来るんだろうと驚きました。

そして、「誰でもたった30分でプロの味なんて出来るわけないだろう」と
思っていたのが、本当に最初から焙煎出来たのは衝撃的でした。
今まで受けた焙煎講座の中でいちばん解り易く、結果もすぐ出たので
弟子入りを希望しました。（岐阜県　男性　弟子入り10人目）

体験してみて、まず自分がコーヒーを作れたことに感動しております。
なかなか奥深い仕事だと思います
いくらでも簡単にコーヒーは作れますが、こだわればとてもおいしい飽きの来ないコーヒーが出来ることを感じました。

是非この素晴らしい体に良いコーヒーをまずは両親や自分の周りの人に味わって頂きたいです。

そしてお店でこの味を出していきたいと思っております。
本当にありがとうございました。
（大阪府　女性　弟子入り58人目）

コーヒー豆に対しての考え方がすごく変わりました
「おいしいコーヒーとは地道なことなんだ」という事がわかり
派手な所ばかり考えていましたが、HOTコーヒーに対しても
元々深く考えていなかった今の自分が発見できました

何でもすぐ出来ると簡単に思えてしまう性格なので
この焙煎を通して自分の考えをもっともっと深めていきたいと思います。
人生が変わりました。
考え方が変わりました。
人に喜んで頂ける仕事をもっともっと考えてやりたいと思います

今日は本当に勉強になりました。
ありがとうございました。
（奈良県　女性　弟子入り59人目）

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

今までの自分の焙煎は、全く話にならなかった。
いろんな話を聞かさせてもらい、コーヒー販売の考え方が
最適なやり方ではなかったと思いました。
売れないコーヒー豆屋にならない方法を教えて頂きありがとうございました
(愛知県　男性　弟子入り 37 人目)

中島さん、今日は本当にありがとうございました。
最初は、そんな短期間でコーヒー焙煎が出来るようになるのか
と思い、豆を購入しました。

すると香りのよいおいしいコーヒー豆が送られて来たので
焙煎教室の受講を決めました。

そして,今日は来てよかったです。
自分で初めての焙煎でプロの豆が焼け感動しました。
コーヒーの仕事は、一生やっていける仕事なんですね

こんな話なら、10 年前に教えてほしかったです。
ありがとうございました
(岩手県　男性　弟子入り 41 人目)

豆の焙煎を見せていただいて指導していただいた後、
自分でやると本当に香りの強い豆が焙煎できました
最初に言われていた 10 年分の学習がたった 5 時間で出来て
とても驚いています。
(静岡県　男性　弟子入り 36 人目)

自分の考え方が広がって更に先の希望を持つことが出来ました
美しく香り高い豆を持続して焙煎出来るよう
環境を整えようと思います。ありがとうございました。
(東京都　男性　弟子入り 32 人目)

ネットの情報とかでは、簡単ではないと思っていました。
焙煎がすぐに出来るようになれるとは思っていませんでした。
まさに「目からウロコが落ちた様に」
巷に溢れている情報が,いかにいい加減かわかりました
(静岡県　男性　弟子入り 38 人目)

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

お客様に提供できる焙煎技術を学びカフェ開業について探していたところ
中島さんのサイトを拝見しました。
手動焙煎機でプロの養成講座は無かったことと、
100g で 33 杯のコーヒーが作れる所は、他にはない技術だと思い
受講しました。

1 日で焙煎がマスター出来ると言われる通り、
実際に焙煎をやってみたら、香りの高い豆が自分にも焼けました。
自分にも出来るんだという自信が付き、
ぼんやり思っていたカフェが実現できると確信できました。
（兵庫県　女性　弟子入り 44 人目）

先日はありがとうございました。
先日、焙煎教室を受講させていただきました。
静岡の〇〇です。

全くの素人の私が先日一日受講し開業に対し
薄暗かった光明が明るくなってくることが実感できました。

未だスタートラインにも立てていない状態ですが、
一日でも早くスタートラインに立ちゴールを
目指せるようがんばります。

今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。
（静岡県　男性　弟子入り 45 人目）

今日はありがとうございました。
コーヒー好きな私のコーヒーに対する今までの価値観を
全て拭き去っていただきました。

今日一日で教えてもらった事をこれからもベースにして
自家焙煎を楽しもうと思っています。
そして、その先のビジョンも見えてきました。

WIN×WIN を超えたトリプル WIN のビジネスを教えて頂き
中島さんと一緒に目指していきたいと思います。
本当にありがとうございました。
これからもよろしくお願いします。
（長野県　男性　弟子入り 21 人目）

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

この度は焙煎技術をご教授いただきまして誠にありがとうございました。
新弟子の〇〇です。

師匠のおかげでコーヒーショップ設立という、新たな夢ができました。
これからも、何卒ご指導とご鞭撻のほどをよろしくお願いいたします。
また、焙煎機が届きます頃にこちらからご連絡をさせていただきます。

師匠には本当に感謝いたしております。 自分もまだまだ未熟者ではありますが、
今後何かで師匠のお役に立てる日が来る事を信じて教わったことに忠実に精進
していきたいと思います。

このようなご縁に巡り会えたことは、奇跡のような幸運だと思っています。

この度はありがとうございました。

(愛知県　男性　弟子入り 42 人目)

先日、まだ出店も何もしていないのですが、友人の１人が
おいしいから焙煎豆を売って欲しいとのことで、
１００グラムですが初めて売れることができました。

また、友人の紹介でプロの焙煎士でコーヒーショップを
経営している人と繋がることができました。
その人に焼いた豆を見せたところ

「しっかりできているので心配することなく
これからやっていけばいいと」

言って貰えました。
地元で、いろいろなコーヒー店にお邪魔する機会も増えて、
個性豊なマスターとお話する機会が多くなりました。

改めてコーヒーの世界は奥が深く楽しい世界だ
と実感しつつ、自分も一生懸命やって行きたいと思っています。

今回のことで、本当に中島さんの珈琲教室に参加したことを
うれしく思い、そして、本当によかったと感じています。

それでは、これからもよろしくお願いします。
(静岡県　男性　弟子入り 55 人目)

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室 All Rights Reserved

●コーヒー豆は、1年に2回極上に焼ける季節がある

- 他の季節より香りが最高に強くなる
- 良い香りが家の外まで飛んでいく
- ビターチョコレートの香りでココアのようなコク
- ドリップしてから冷めても香りを楕き続ける
- 時間が経てば経つほど甘味を増してくる増してくる

秋と春の年2回、コーヒー豆がなんとも言えない「旨味と香り」を
発揮します。その期間はわずかに1週間。その後は季節が変わって
しまうため、極上のコーヒーは出来なくなっていました。

しかし、2011年10月から「極上のコーヒープロジェクト」が始まり
香りと甘味が最高に強くなる時の温度と湿度を計測し、再現出来るように
焙煎環境を一年中同じ環境にした所、ほぼ1年を通して極上のコーヒーが
出来るようになりました。

真夏の暑い日でも、香りの強い最高のコーヒーが出来ています。

独自進化

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室　All Rights Reserved

●誰のためにコーヒーを作るのか。飲む人は？

自分が飲むか
自分の周りの人が飲むか
お客さんが飲むか

●カフェ開業の手順　自家焙煎

① ダントツに売れる商品を手に入れる
② １杯いくらで売れる環境を手に入れる
③ 売りながらお客さんと資金を作る
④ 資金が出来たら焙煎機を買う
⑤ 自家焙煎でお客様にとって、なくてはならない存在になる

目指すゴールは

「あなたのコーヒー以外もう飲めません」

と言うお客様を１人でも多く作り出すことです。

最後までお読み頂いて
ありがとうございます。

申込先
メール　info@jbvs.info
電話　0574-65-0855
担当　中島誠仁

Copyright (C) 2016 世界一受けたい焙煎教室　All Rights Reserved