

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
เลขที่รับ 1406 วันที่ 23 ม.ค. 2562
เวลา 9.00

SSS
The Coffeenerly

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
รับเลขที่ 334
วันที่ 21 ม.ค. 2562
เวลา

ที่ ทท. 01/2562

10 มกราคม 2562

เรื่อง ขอเรียนเชิญเยี่ยมชมและเข้าร่วมกิจกรรม Coffee Experience Course เพื่อสร้างประสบการณ์
การเรียนรู้ ที่ศูนย์เรียนรู้กาแฟ The Coffeenerly
เรียน อธิการบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย/ผู้อำนวยการโรงเรียน
สิ่งที่ส่งมาด้วย แผ่นพับประชาสัมพันธ์และรายละเอียดกิจกรรม Coffee Experience Course

The Coffeenerly เป็นศูนย์เรียนรู้กาแฟ ตั้งอยู่บริเวณทางเข้าเขื่อนแม่กวงอุดมธารา อำเภอตอยสะแก
จังหวัดเชียงใหม่ มีเนื้อที่ประมาณ 23 ไร่ ประกอบไปด้วย โรงงานแปรรูปกาแฟแบบครบวงจร (Wet Mill, Dry
Mill, และ Roasting) สถาบันเดอะคอฟฟีนอรี่ (Cupping และ Brewing & Roasting Training Rooms) และ
ห้องปฏิบัติการตรวจสอบสารตกค้าง (AFMA Lab)

ในการนี้ทางสถาบันเดอะคอฟฟีนอรี่ ใคร่ขออนุญาตประชาสัมพันธ์และเรียนเชิญท่านผู้บริหาร
คณาจารย์ นักเรียน/นักศึกษา บุคลากรทางการศึกษาในหน่วยงานของท่าน ที่สนใจเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟและ
ต้องการเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ใหม่ๆ เข้าเยี่ยมชมและร่วมกิจกรรม *Coffee Experience Course* ซึ่งมี
ค่าใช้จ่ายท่านละ 1,000 บาท ทั้งนี้ สถาบันเดอะคอฟฟีนอรี่ มีความยินดีที่จะมอบส่วนลดของท่านเหลือเพียง
ท่านละ 550 บาท (สำหรับ 10 ท่าน ขึ้นไป)

สถาบันเดอะคอฟฟีนอรี่ หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรม Coffee Experience Course จะเป็นประโยชน์
ต่อนักเรียน/นักศึกษา และได้รับความสนใจจากท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี
๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
๒) เห็นควรมอบ -ศาสตราจารย์
100พร้อมนางสง

ขอแสดงความนับถือ

อรรถสิทธิ์ มุงขุ
21 ม.ค. 2562

The Coffeenerly Co., Ltd.
(นางสาว พานีน อารีมา)

ผู้จัดการบริษัท เดอะคอฟฟีนอรี่ จำกัด

ดร.ดร.วิจิต สุขทร, รองอธิการบดี

วิจิต สุขทร
21 10 62
(ผศ.ดร.วิจิต สุขทร)
รองอธิการบดี

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
- เห็นควรมอบ... *งานวิจัย*

ส.พ.
๑๓ มค ๕๖

ปช.

MM

(นางสาวสุดาวรรณ มีบัว)
คณบดี

๒๓ ๒๕๖๒

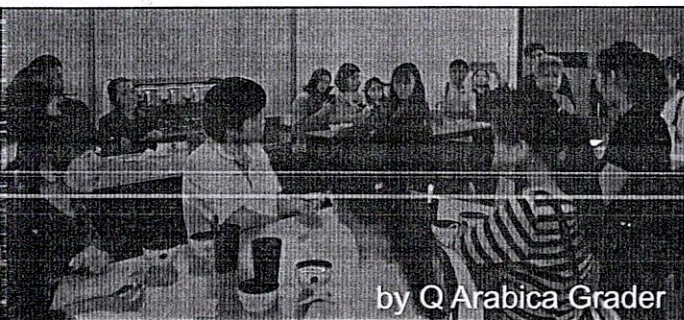
The Coffeenergy

An Inspiring Coffee Learning Center for All
Coffee Lovers, with State of the Art Processing
and Roasting Facilities as well as an International
Standard Coffee Academy.

ศูนย์เรียนรู้กาแฟนครบวรจ
สรางประสบการณ์การเชิมนูจิองกาแฟ



ACTIVITIES



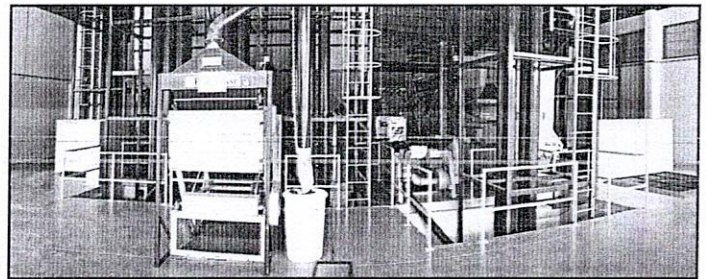
by Q Arabica Grader

Cupping

Sensory: Fragrance , Aroma

Flavor: Acidity , Body , Sweetness

Factory Learning Processing, Roasting & Packing



Coffee Tour Includes:

- Coffee Experience Course
- SOD Drip Bag Coffee 1 box

Time: about 2 hours 30 minutes per round

Round: 08:45, 09:35, 10:25, 13:25, 14:25

Price: 1,000 / Person

SPECIAL PRICE: Please contact 09 9142 0888

Remark

5 - 20 persons per course.

Bookings should be-made minimum 3 days in advance.



Brewing

Esspresso Machine

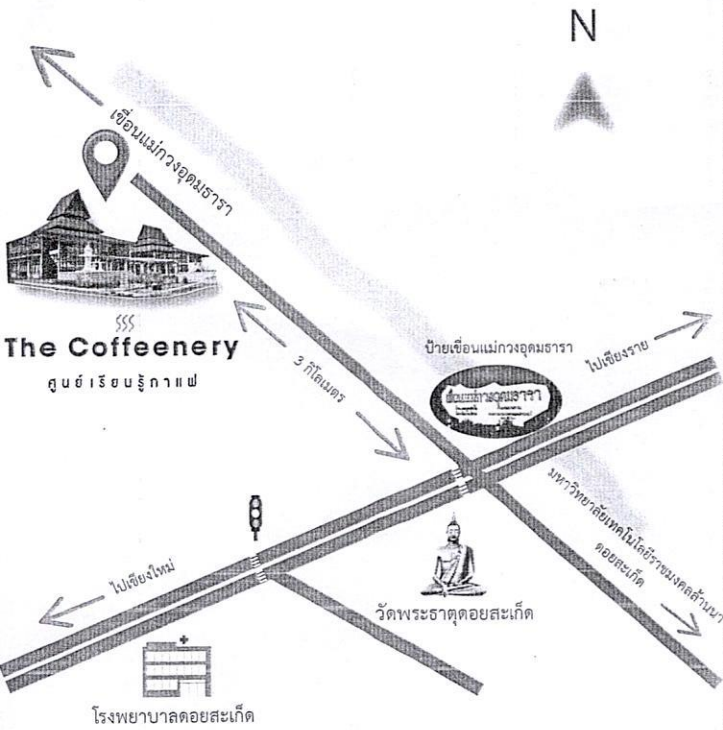
Siphon

French Press

Pour Over

Latte Art

PANA
Coffee



☺☺☺ The Coffeenerly

ศูนย์เรียนรู้กาแฟครบวงจร
สร้างประสบการณ์การเรียนรู้เรื่องกาแฟ



The Coffeenerly



thecoffeenerly



thecoffeenerly



@thecoffeenerly



Tel. 0 5208 0732 #202
Fax. 0 5208 1884

coffeecademy@thecoffeenerly.com

The Coffeenerly Co., Ltd. 77 Moo 8 T.Luang Nuua A. Doi Saket Chiang Mai 50220

COFFEE TOUR

Coffee Experience Course

Processing

Roasting

Cupping & Brewing

