

# “ซีคอนสแควร์” เปิดประสบการณ์ ศาสตร์และศิลป์ การดื่มกาแฟ ในงาน “Coffee Viva”



“ซีคอนสแควร์” ร่วมกับ ไทยประกันชีวิต จัดงาน “Coffee Viva” ชวนสัมผัสประสบการณ์ที่เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ กับหลากหลายกรรมวิธีการชงที่คอกาแฟไม่ ควรพลาด รื่นรมย์ไปกับสุนทรียภาพของสวนสวยท่ามกลางธรรมชาติ พร้อมลิ้มรสเบเกอรี่แสนอร่อย คลอเคล้าด้วยเสียงเพลงสตูดิโอ ระหว่างวันที่ 29 กันยายน – 8 ตุลาคม ศกนี้ ณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์

นาย ชัยยศุตม์ เตชภัทร์อังกูร ผู้จัดการฝ่ายกิจกรรมการตลาด ผู้บริหารศูนย์สรรพสินค้า ซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ เปิดเผยว่า บริษัทฯ ได้ร่วมกับ ไทยประกันชีวิต จัดงาน “Coffee Viva” ระหว่างวันที่ 29 กันยายน – 8 ตุลาคม 2560 ณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ศรีนครินทร์ เพื่อมอบประสบการณ์ อันดื่มด่ำให้กับคอกาแฟ ลูกค้ำ และประชาชนทั่วไป ในการลิ้มรสกาแฟผ่านกรรมวิธีที่เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ของการชงกาแฟในรูปแบบต่าง ๆ จากฝีมือของบาริสต้าร้านกาแฟชั้นนำ ที่จะมาสาธิตกรรมวิธีการชงกาแฟแบบพิถีพิถัน ประณีตบรรจง และครบครัน หลากหลายรูปแบบ

โดยภายในงาน ได้รวบรวมกาแฟที่มีวิธีการชงแตกต่างกันออกไปให้ได้ลิ้มลอง อาทิ ร้าน Anaya Espresso Society (อันัญญา เอสเพรสโซ โขไซตี้) ที่นำเสนอการชงกาแฟแบบ สก๊ตเย็น (Cold Brew) คือ กาแฟสดที่ชงออกมาเป็นกาแฟดำด้วยการสกัดเย็น กาแฟที่ได้จะมีความหอม รสชาติที่นุ่มนวล มี Acidity ต่ำ และปริมาณคาเฟอีนไม่สูงมาก เนื่องจากการใช้น้ำเย็นในการสกัดกาแฟออกมาอย่างช้า ๆ แบบข้ามคืนจึงให้รสชาติที่ได้ความสดชื่น อร่อยหอมเย็น โดยไม่ต้องเพิ่มความหวานมันใด ๆ และ การชงแบบ แอโรเพรส (Aeropress) ที่ผสมผสานข้อดีของกาแฟเฟรนช์เพรส (French Press), เอสเพรสโซ (Espresso) และ ดริป (Drip) เข้าด้วยกัน เข้มข้นด้วยการแช่คาเฟอีนสกัด ประกอบกับการใช้แรงดันจากมือให้ความเข้มข้นของกาแฟออกมา ตามด้วยการกรองด้วยกระดาษทำให้รสชาตินุ่มนวลขึ้น, ร้าน 53 coffee (53 คอฟฟี่) มากับการชงแบบ ไสฟอน (Syphon) คือการชงโดยใช้แรงดันสุญญากาศ ข้อดีของการชงแบบนี้คือ กลิ่นหอมที่ชัดเจน, ร้าน Amatissimo Caffè (อะมาทิสสิโม คาเฟ่) และ Doi Chaang (ดอยช้าง) เป็นการชงแบบ ดริป (Drip) คือการเทน้ำร้อนผ่านกระดาษกรองที่มีกาแฟอยู่ด้านบน ให้น้ำร้อนไหลผ่านกาแฟที่บดคั่วถึงเอารสชาติ และกลิ่นของกาแฟออกมาอย่างช้า ๆ จนได้กาแฟหอมกรุ่น ซึ่งวิธีนี้หาทานได้ยากและเป็นเครื่องดื่มกาแฟอันสุดโปรดของสายสโรว์ไลฟ์ เพราะใช้เวลาในการชงประมาณ 5-10 นาที แล้วแต่เทคนิคของแต่ละคน แต่รสชาติที่ได้นั้น หอมละมุนและดื่มสบายมาก, ร้าน café @ Chiangmai (คาเฟ่ แอท เชียงใหม่) นำเสนอการชงแบบ ไนโตร (Nitro Cold Brew) กาแฟไนโตร ชงเหมือนกาแฟสกัดเย็น แต่จะทำในปริมาณที่มากกว่าหลายเท่า จากนั้นจึงอัดไนโตรเจนเข้าไปคล้ายระบบเบียร์ ทำให้มีฟองนุ่มเหมือนฟองเบียร์ วิธีเสิร์ฟนั้นถอดแบบมาจากคราฟต์เบียร์

คือเปิดจากแท็บรินใส่แก้ว กาแฟในโตรเหมาะกับผู้ที่ชอบดื่มกาแฟและชอบเบียร์สด เพราะจะดึงรสชาติและกลิ่นหอมของเมล็ดกาแฟมานำเสนอและเสิร์ฟในเท็กซ์เจอร์ป็นฟองนุ่ม ๆ คล้ายเบียร์ในเวอร์ชันที่ไม่มีแอลกอฮอล์ นอกจากนี้ ยังได้เพิ่มสุนทรียภาพในการดื่มด้วยบรรยากาศอันร่วมรื่นสุดผ่อนคลายของสวนสวย ท่ามกลางธรรมชาติ จากเสียงขับกล่อมของนกสวยงามนานาพันธุ์ กระจ่าง และบ่อปลาการ์ฟ พร้อมลิ้มรสเบเกอรี่แสนอร่อย ที่ไม่ว่าจะทานเล่นหรือทานคู่กับกาแฟก็ให้รสชาติที่อร่อยลงตัว อาทิ ขนมปังชีสยืดสีรุ้ง จากร้าน Happy Cheese Toast (แฮปปี้ ชีส โทส), ขนมไฉฟูกุ จากร้าน Sweet Duchess Daifuku (สวีท ดัชเชส ไฉฟูกุ), ชีสทาร์ต ต้นตำหรับจากญี่ปุ่น จากร้าน Me & Cheese Thailand (มี แอนด์ ชีส), เมอร์แรง ปั้นสิบ จากร้าน จิวแอนด์เจน เมอร์แรง, เค้กคัพเค้กญี่ปุ่น บราวน์ ขนมฮอกไกโด ขนมเบ้ืองชาโคล ลูกชุบ ขนมตระกูลทอง รวมถึงสินค้าสำหรับตกแต่งสวนรวมกว่า 40 ร้านค้า คลอเคล้าด้วยเสียงเพลงสบาย ๆ มอบความสดชื่นให้คุณตลอดวัน

แล้วการดื่มกาแฟของคุณจะพิเศษยิ่งขึ้นที่งาน “Coffee Viva” ระหว่างวันที่ 29 กันยายน – 8 ตุลาคม 2560 ณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโทร.0-2721-8888 ต่อ

314,325-6 หรือ [www.seaconsquare.com](http://www.seaconsquare.com), Line:@seaconsquare, [www.facebook.com/SeaconSquareFanPage](http://www.facebook.com/SeaconSquareFanPage), Instagram: seaconsqu