

紅茶セミナー内容

- ・紅茶セミナー基礎01: ティーバックの淹れ方 会費:2,500円
初心者向け紅茶について。ティーバックのおいしい入れ方の基本
 1. 紅茶とは、紅茶の歴史など
 2. 産地、茶葉の種類や特徴
 3. 入れ方による味の違い
 4. ティーバックのおいしい入れ方の基本と実践（各自に入れて頂きます）
 5. グレードの差による味の違い(ウバのグレード違いを体験)
- ・紅茶セミナー基礎02: リーフティーの淹れ方 会費:2,500円
初心者向け紅茶について。リーフティーの入れ方の基本
 - ・リーフティーの淹れ方:水(お湯)の違いで茶葉の動きの違いを見よう
 - ・汲み置き & 長時間沸騰のお湯の場合
 - ・お湯温度が低い場合
 - ・新鮮な沸騰したてのお湯
 - ・味や香りの違いを確認、各自実践して頂きます
- ・紅茶セミナー中級01: ダージリン1stを味わおう 会費:3,500円
ダージリンの春・夏・秋の収穫時期の味の違い、春摘みの1stフラッシュの一般的なオークション品と2茶園との飲み比べ
 1. ダージリン産地の歴史
 2. 茶葉の種類の説明と特徴
 3. ダージリンの春摘み、夏摘み、秋摘みの3種の飲み比べ
 4. ダージリン数茶園のファーストフラッシュの飲み比べ
 5. テイスティングの行い方
- ・紅茶セミナー中級02: セイロン紅茶を味わおう 会費:3,500円
スリランカの紅茶産地の紹介と7産地紅茶の飲み比べ
 1. スリランカ産地の歴史
 2. 茶葉の区別と特徴
 3. 茶葉の購入
 4. 7産地紅茶の飲み比べ

※中級以降は、紅茶セミナー基礎01の修了者が対象となります。

紅茶セミナー内容

・紅茶セミナー中級03: ダージリン2ndとアッサム紅茶を味わおう

ダージリン2ndの一般的なオークション品と2茶園との飲み比べ

アッサムのリーフティーとCTCの違いを味わおう 会費:3,500円

1. アッサム産地について
2. CTC茶について
3. ダージリン2ndの3種の飲み比べ
4. アッサムOPとCTCの飲み比べ

・紅茶セミナー中級04: 中国茶を知ろう

歴史と様々なお茶について 会費:2,500円

1. 中国のお茶
2. 中国の紅茶
3. キーモンについて詳しく知ろう

・紅茶セミナー中級05: 紅茶の味わい

会費:3,500円

紅茶をチャートで分類しペアリング考え確認する

1. 紅茶の味わいの分類
2. ペアリング考察
3. 実際に味わってみよう

・紅茶セミナー中級06: 味覚と嗅覚について

会費:3,500円

香りの基礎と茶葉の香りのプロセスについて学ぶ

1. 嗅覚と香りについて
2. 香料の基礎知識
3. 香りの感じ方のしくみ
4. 植物の香りのしくみ

・紅茶セミナー中級07: 香りの世界

会費:3,500円

香りの分類（中級06受講が必須条件となります）

1. 香りの分類
2. 紅茶チャート&ホイール例と実践

※ 申込:090-5033-0922にショートメールまたは店頭にて予約受付致します。

定員到達または講習会2日前に締切り致します。