

紅茶セミナー

[土曜日10時~12時に店内で開催]

K01: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)

K02: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

K03: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

K04: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

[土曜日10時~12時に店内で開催]

K05: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

K06: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

K07:上級01 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

K08:上級02 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

K09:上級03 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。
セミナー日程枠を確認して頂き希望日に予約願います、実施2日前に締切り致します。