

2022



講師 紅茶塾DAGU主宰ティーアドバイザー
村井 美千代

開講日 第1水曜 18:30~20:00
4/6, 6/1, 6/29, 7/6, 8/3, 9/7

※5/4は休講日となります。

第4日曜 10:30~12:00
4/24, 5/22, 6/26, 7/24, 8/28, 9/25

受講料 各6ヵ月(6回)分 16,830円(税込)
※教材費1回500円程度

おいしい紅茶のいれ方から産地別の特徴、お茶の歴史を学び、様々な紅茶を楽しみます。選び方や楽しみ方など、より一層身近なものとして紅茶が実感できます。1回の授業で3~4種類の紅茶をテイスティングします。自分好みの紅茶を探しませんか。10月からの始まるそれぞれ1年講座ですが、空席があればいつからでもご受講可能です。

イメージ



詳細は下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

- ※受講料には維持管理費が含まれています。
- ※一部の講座の受講料には音楽著作権使用料が含まれています。
- ※内容・日程は変更になる場合がございます。ご了承ください。
- ※講座により募集締切日が異なりますので、お問い合わせください。
- ※お申込みの人数によっては、開講中止となる場合もございます。予めご了承ください。

中日文化センターへ
初めてご入会される方は、
別途登録料550円(税込)が必要です。



QRコードから
簡単申し込み!

第1水曜



QRコードから
簡単申し込み!

第4日曜



名古屋・栄 中日文化センター

〒460-0008 名古屋市中区栄4-16-36 久屋中ビル7F
☎ 0120-53-8164
10:00~19:00(日曜日は17:00まで)

☆カリキュラム☆

○ 基本的な紅茶のいれ方

紅茶をいれる時のお湯の温度、茶葉の量など、おいしく紅茶をいれるための知識をひとつずつ丁寧に解説します。

○ 産地別紅茶の特徴 その1

インド紅茶について、産地別紅茶の特徴を解説します。味や香り、色の違いなど、見分け方を学びます。

○ 産地別紅茶の特徴 その2

セイロン紅茶、中国紅茶など、産地別紅茶の特徴を解説します。

○ お茶の歴史

お茶がどのようにしてヨーロッパに伝わったのか、紅茶はどうやって誕生したのかなど、お茶にまつわる歴史についてお話します。

○ 紅茶の製造法

紅茶はどのようにして作られるのか。紅茶の成分や有効成分などについてお話します。

○ 紅茶と水の関係

軟水と硬水では、お茶の味の違いは？実験感覚で、楽しみながら紅茶を学びます。

○ ミルクティーの作り方

牛乳を使った紅茶のアレンジです。ロイヤルミルクティーの作り方を紹介します。

○ アイスティーの作り方

失敗しない美味しいアイスティーの作り方を紹介します。

○ ハーブを使ったアレンジティー

紅茶とハーブのコラボレーション。ハーブの効能などを説明しながら、アレンジティーを紹介します。

○ 世界の紅茶

紅茶の楽しみ方は、国によって様々です。生活や環境から生まれたティーライフの必然性についてお話します。

○ フルーツを使ったアレンジティー

季節のフルーツを使ったアレンジティーの作り方を紹介します。

○ イギリス貴族の紅茶文化

紅茶の文化を広めた国「イギリス」の貴族たちが楽しんだ紅茶の生活をお話します。