

# 紅茶

おいしさを究める



2023

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

4/5、5/31、6/7、7/5、8/2、9/6

※5/3は休講日となります。

第4日曜 10:30~12:00

4/23、5/28、6/25、7/23、8/27、9/24

第4火曜 10:30~12:00

4/25、5/23、6/27、7/25、8/22、9/26

受講料 各6ヵ月(6回)分 16,995円(税込)

※7月以降、維持管理費を改定しております

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asting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寄附金控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  
初めてご入金される方は、  
別途登録料550円(税込)が必要です。

第1水曜

第4日曜

第4火曜



名古屋・中日文化センター

〒460-0008 名古屋市中区家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します。