



講座番号 26-A-06

講座名 TEA・世界のお茶文化

第 4 土曜日

時間 10:00~12:00

定員 10

4月 25 5月 23 6月 27 7月 25 8月 9月 26

10月 24 11月 12月 26 1月 23 2月 27 3月 27

教授名 富田美紀

講座教室

研修室203

☆教授プロフィール☆

“カメリアシンンシス・茶”の奥深い茶の世界を探求しています。丁寧に淹れられた世界のお茶の美味さや香りを楽しむことができるようにお伝えしたいです。私の講座のコンセプトは“自然・茶・癒・香”です。一般社団法人日本プロトコール・マナー協会認定インストラクター・ティーコーディネーター・世界のお茶マイスター・日本中国茶協会認定中国茶エキスパートシニア・薬膳茶エバンジェリスト・スリランカティマスターコース修了・アフタヌーンティ協会アドバンス終了。自然を感じながら生きるスタイル、たどり着いたのが茶と発酵と薬膳の領域。“自然、香、捻、茶、発酵”

☆講座概要☆

世界の国の紅茶を丁寧に淹れて味わいましょう。季節のアレンジやハーブティーや薬膳茶などの楽しみ方をお伝えします。お茶で癒やされる時間をお作りいただけます。

☆講座詳細紹介☆

“世界のお茶”の、歴史や文化、茶葉の特徴、製造方法や効能などを学び、それぞれのおいしい飲み方を学びます。おいしい茶葉を購入する知識なども学べます。毎回各自でお茶を淹れていただきます。またいろいろなお茶のシーンで対応できるマナーもお伝えします。

* 気軽に家庭で美味しいことができるための講座であり、茶藝テーブルセッティングの講座ではございません。ご自分のカップ＆ソーサーをお持ちください。

* 厳選した安全な茶葉を使用しています。

* (ダージリン春摘み・中国緑茶を扱う月は1000円頂戴します)

* その他費用

資料・茶葉・菓子代 900円/回