

磯淵 猛 紅茶教室 《紅茶・食品研究科》

TEA&FOODS GRADUATE COURSE

21世紀のテーマドリンクに挙げられた紅茶を、文化・歴史・生産地、更には茶葉の個性を追求しながらメニュー開発致します。また、紅茶を媒体にしたコミュニケーションの研究、演出方法、イベントなどの展開方法を探ります。
紅茶とフードとのかかわりを学習し、ベストペアリングを提案できる研究をします。

講師 紅茶研究家 磯淵 猛

定員 20名

対象 「初級クラス」修了者、及び同等の紅茶の知識をお持ちの方
通信教育「紅茶コーディネーター」養成講座 修了者

会場 紅茶専門店「ディンブラ」

日程 全12回/毎月1回(火曜日) 10:30~12:30
2019年1月22日スタート

参加費 ￥93,000(消費税、教材費、材料費込)
《教材》○ テキスト(磯淵 猛の著書「紅茶の教科書」)
○ テイスティングカップ 1組
○ スパイススマッシャー

御申込み方法

- 参加申込書に必要事項を御記入の上、株式会社T.イソブチカンパニーまで御提出下さい。

①郵送・FAXによるお申込み

- 受講料は御申込日より10日以内に、下記の口座にお振込みをお願い致します。(お振込み金額は、￥93,000です。)

三菱東京UFJ銀行 南藤沢支店 普通預金：1088643
口座名義：(株)ティー・イソブチカンパニー

②オンラインショップからのお申込み

- 参加申込書ご提出と同時に弊社ホームページ(<http://www.dimbula.net/>)よりオンラインショッピングでお申込み下さい(御支払方法が選択できます)。

- ※ 一旦お振込みいただきました参加費は、原則として返金できません。
- ※ 定員になり次第、締め切らせて頂きます。

カリキュラム

(状況に応じて、日程及び内容が変更になる場合がございます。)

1	1月22日	中国紅茶の歴史・産地・キャラクター *テイスティング (ウブ・オアシチョン・正山小種・キマツ)
2	2月19日	インド紅茶の歴史・産地・キャラクター *テイスティング (ダージリン・アッサム・コルギリ)
3	3月19日	スリランカ紅茶の歴史・産地・キャラクター *テイスティング (ウバ・ヌワラエリア・ディンブラ・ルファ・キャンティ)
4	4月16日	紅茶の文化史 *中国からヨーロッパへ、日本へのかかわり
5	5月21日	牛乳とミルクティーバリエーションの研究 *UHTと低温殺菌、ノンホモの理解 *英国人がこだわる牛乳の質 *チャイの文化と牛乳
6	6月18日	スパイスの知識と使い方 *紅茶に使うスパイスを理解する *オリジナルブレンドを作る為のスパイスの研究
7	7月23日	ハーブの知識と使い方 *ハーブの個性を理解する *ハーブを使ったオリジナルブレンド紅茶の研究
8	8月20日	紅茶とフードのペアリング研究・・・その1 生クリームを使ったケーキ チョコレート
9	9月17日	紅茶とフードのペアリング研究・・・その2 和菓子
10	10月15日	紅茶とフードのペアリング研究・・・その3 チーズ・揚げ物・魚・エスニック料理 等
11	11月19日	研究発表
12	12月17日	研究発表

お問い合わせ先

株式会社T. イソブチカンパニー

〒251-0025 藤沢市鵜沼石上2-5-1 6F

TEL: 0466-24-4649 / FAX: 0466-24-4650

『紅茶・食品研究科 FFクラス』申込書

申込日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

*オンラインショップでのお申込みの場合もこちらの申込書をご提出下さい

御名前（ふりがな）

御住所 〒
.....
.....

御電話 (.....)

受講したクラス、及びコース

- 紅茶教室初級 受講の時期
- 紅茶通信教育 修了の時期

上記講座を修了されてない方は、詳細を御記入下さい

お申込み方法

- ①郵送・FAXによるお申込み（銀行振込）
- ②オンラインショップからのお申込み（銀行振込・郵便振替・カード払）

メッセージなどがございましたら御記入下さい。