

美味しい紅茶や中国茶をいれるための基礎知識を学び、
紅茶の茶葉のテイスティングと実習で紅茶のいれ方をしっかりと覚えていきます。
そして、クラブハリエ石井明シェフのお菓子のデモンストレーションを見て、
季節のお花のあるテーブルで、ティータイムを体験します。

4.22 (土) 紅茶の基礎知識	紅茶の基礎知識と美味しいいれ方
5.20 (土) インドの紅茶	インド紅茶のお話とファーストフラッシュを味わう
6.10 (土) セイロンティー	セイロン紅茶のお話とアレンジティー
7.15 (土) アイスティーのいれ方	紅茶の製造方法
9.9 (土) アフタヌーンティーのお話	英国紅茶の歴史
10.21 (土) ミルクティーのいれ方	美味しいミルクティーのいれ方
11.18 (土) 中国茶の愉しみ方	茶の歴史と中国茶のいれ方
12.9 (土) フルーツポットティーの作り方	紅茶の効用について

★どの講座も、1回のみ参加もOKです。*全講座出席の方には、修了証を差し上げます。

場 所	クラブハリエ 近江八幡日牟禮ヴィレッジ (滋賀県近江八幡市宮内町3)
時 間	9:30~11:45
会 費	事前お支払い ¥4,700(税込) 当日お支払い ¥5,700(税込) 紅茶とお菓子付
講 師	紅 茶：株式会社ティージュ 専務取締役 森 由美子 ティージュティークリエイター認定講師 お菓子：クラブハリエ 石井 明
お申込み	クラブハリエ日牟禮ヴィレッジ (担当：石井) Tel 0748-33-3333 Fax 0748-33-9999