

FCAJ フードコーディネーターの知識と技術を習得する実践講座

『日本茶と紅茶の魅力を旅する1日』

～お茶の基本知識と魅力を学び、FCとしての活躍の場を広げる～

リアル講座
待望の復活!日時：2025年3月15日(土)
12:15～16:45 (12:00 受付開始)

会場：江上料理学院 5階 (東京都新宿区)

第1部
日本茶の講座

ご好評をいただいておりますプロ技講座は、今回からコロナ前同様、対面式で開催します。実際に講座に参加して、「実技や試食を体験したい!」とのご意見を多くいただいておりますので、年4回(1回×2講座で年間8講座)の開催を予定しております。

また、当日参加できない場合は、講座開催の半年後に座学部分をメインに動画配信にてご視聴(有料)いただけるシステムも構築中ですので楽しみにお待ちください。今回の講座テーマは……

第2部
紅茶の講座

「まあ、お茶でも……」という何気ない言葉とともに、おもてなしやコミュニケーションに欠かせないお茶がテーマです。その一杯には、国や地域の文化が色濃く反映されています。また、お菓子や食事に添えられていれば、心地よいひと時を過ごせるのが魅力です。今回のプロ技講座では「不発酵茶」の緑茶(日本茶)と「発酵茶」の紅茶の2つを取り上げます。

講師は、お2人ともフードコーディネーターで、日本茶インストラクターの資格を持つ二宮斉子さん、紅茶アドバイザーの資格を持つ高井美奈さんが、実技や試飲を通じて、それぞれの特徴や魅力を伝えます。

1日で2種類のお茶について学べるプロ技講座ならではの贅沢な内容です。多くの皆様のご受講をお待ちしています。

→講座詳細は裏面へ

会員限定特別価格

参加費：第1部+第2部で
1式 9,900円(税込)

定員：30名

お申し込み多数の場合は抽選
とさせていただきます。

申込方法 次のA/Bいずれかの方法で、下記期間内にお申し込みください。

A WEB：お申し込みフォーム(右のQRコード)に入力してください。

B FAXまたは郵送：下記の「申込書」をご返送ください。

申込期間：2024年12月27日(金)～2025年1月27日(月)

- ・締切後、申込者全員に結果とお振込みのご案内をメールにてお送りします。
- ・参加費のお振込み確認後に、会場地図を掲載した受講票(ハガキ)をお送りします。
- ・感染症の拡大、自然災害、交通不全等により、やむを得ず中止する場合がございます。



お申し込みフォーム

『日本茶と紅茶の魅力を旅する1日』申込書

FAX：03-6228-7652

会員番号				氏名			
メール							
電話番号				FAX			

記載内容は、当講座のみに使用します。

第1部 日本茶の講座

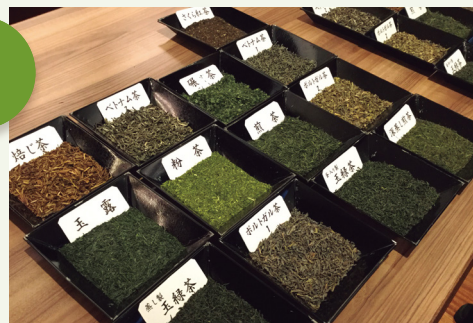
12:15～14:15 (2時間)

講座概要

日本茶は伝統的な飲み物でありながら、「抗酸化作用」など健康志向の高まりから今世界的にも注目されています。この講座では、日本茶の基礎的な知識や技術を学び、実際に10種類のお茶を比較試飲していただきます。日本茶の魅力を理解し、料理やお菓子との組み合わせや抽出方法を習得することで、フードコーディネーターとして、より多様な食事シーンの演出などで活躍が期待できます。

内容

- 1 日本茶の基礎講座
- 2 茶種外観 (10種類)
- 3 急須でお茶淹れデモ
- 4 産地別お茶の試飲
お菓子との相性(試食)
- 5 茶歌舞伎 (お茶当てゲーム)
- 6 質疑応答



講師 二宮 斉子 氏

航空会社に30数年勤務し、世界中の食のシーンを経験。現在は愛媛の柑橘を使ったマーマレード(自社ブランド「ニノズコンフィチュール」)を通して、故郷の活性化を応援している。また日本茶インストラクターとしてホテル、レストランのコンサルタント、イベント企画、セミナー講師としても活動する。
「日本茶の美味しさと魅力を世界に向けて発信したいと思っています」

講座概要

紅茶は 400 年の歴史の中で、世界各国へ広がり、世界で一番飲まれているお茶です。歴史や文化から製造工程、紅茶の淹れ方だけでなく、新たな魅力や可能性、さらには「紅茶」という飲み物の価値を知る内容になっています。

また、意外な? 「食事と紅茶のペアリング」にて、紅茶を飲む楽しさも体験いただきます。

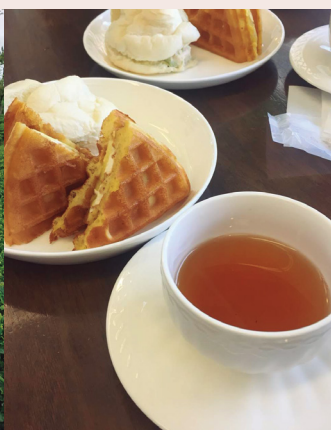
紅茶の新しい魅力とおいしさが発見できる講座です。

第2部 紅茶の講座

14:45～16:45 (2時間)

内容

- 1 紅茶の歴史、文化
- 2 紅茶の産地、製造工程
- 3 紅茶の可能性
- 4 紅茶の淹れ方
- 5 紅茶の楽しみ方(フードペアリング試食)
- 6 まとめ/質疑応答



講師 高井美奈 氏

キリンビバレッジ株式会社首都圏統括本部ブランド推進部長。「午後の紅茶アドバイザー」であった、紅茶研究家の磯淵猛先生との出会いをきっかけに紅茶を学び始め、紅茶アドバイザーを取得。フードコーディネーターの資格も活かし「午後の紅茶」を使ったメニュー開発やフードペアリングを提案している。また、紅茶の産地のひとつであるスリランカに何度も足を運び、紅茶の知識、見聞を広め、紅茶関係者との親交も深めている。