

9

日本茶をおいしく淹れるコツ

6月20日 木曜日
10:00~11:30

託児あり

講師 日本茶インストラクター ^{なかね} 中根 めぐみ

淹れ方ひとつで味や香りが大きく変わる日本茶。日本茶をおいしく淹れることができたらいいな、と思ったことはありませんか。

日本茶の基本や、茶葉の持ち味を活かした淹れ方など、“おいしいお茶”の秘密を試飲も含めてお伝えします。また、夏に向けて冷茶も楽しんでいただきます。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

◆持ち物

筆記用具、ふきん1枚、台ふきん1枚

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 12人

費用 1,350円
【内訳】受講料650円、教材費700円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師プロフィール

日本茶インストラクター・リーダー

中根 めぐみ (なかね めぐみ)

以前は紅茶・中国茶を中心に学んでいたが、日本茶の美味しさに気付き、2001年日本茶インストラクターの資格を取得。愛知県のお茶を中心に、美味しい淹れ方はもちろん、その素晴らしさ、おもしろさ、限りない魅力を伝えるため、料理・菓子・作品を作りながら、文化センター・ショップ・イベントなどにて活動している。

