



和の心を満たし「心の健康、体の健康」

茶彩師の魅力

ティーペアリングによる味わいフルネスの伝道師
日本茶の個性を、料理や人、シーンに合わせて
選定できるスキルを身に着けることで、
心の健康、体の健康を引き出し、
食を通して自分も周りも幸せに導くことを目指します。

茶彩師資格取得のメリット

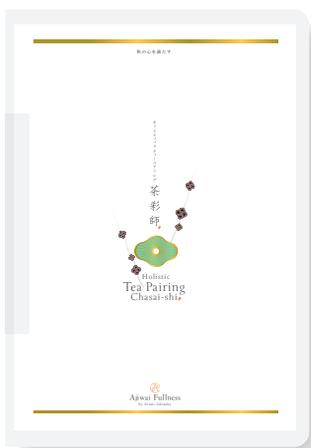
- ①新しいお茶の楽しみ方が分かる**
 - ・淹れ方、お茶の選び方、カスタマイズなどの知識が持てる
 - ・ノンアルコールとアルコールを組み合わせることで、様々な嗜好に対応できる
 - ・おもてなしやパーティーに役立つ
- ②より食事を豊かに味わえるようになる**
 - ・食事に対する意識が高まる
 - ・頭で味わい、心で味わい、五感で味わえるようになる
 - ・今までと同じ食べ物を違った味わい方ができる
- ③潜在健康力を目覚めさせられる**
 - ・健康に対する意識が高まる
 - ・味覚力、咀嚼力が高まる
 - ・食生活習慣が改善される
 - ・大切な人の潜在健康力の向上に貢献できる
- ④お店や自宅などでワークショップを開催できる**
 - ・アロマ、ヨガ教室などのサロナーゼの方
 - ・建築関係やディーラーなどのイベントに

茶彩師カリキュラム

- ①ホリスティックティーペアリング茶彩師とは**
ホリスティックティーペアリングの魅力
茶彩師の役割
- ②日本茶はスーパードリンク**
淹れる温度で「エナジードリンク」にも「リラクゼーションドリンク」にもなり、
料理の味わいも深められる日本茶の魅力を学びます。
- ③ティーペアリングのための日本茶の分類を知る**
日本茶の分類や個性、選び方などを学びます。
- ④テイスティングを知る**
水出しによるホリスティックティーペアリングの考え方と方法、
味わい方を学びます。
- ⑤ソースと日本茶の相性表作成**
味覚音感という、味わいを音楽のように捉える捉え方と、
洋食のベースとなるソースと日本茶の味わいの捉え方、相性の捉え方を学びます。
- ⑥スイーツと日本茶の相性表作成**
味覚音感を使い、スイーツと日本茶の味わいの捉え方、相性の捉え方を学びます。
- ⑦ティーペアリングプラス**
日本茶に、ハーブ、スパイス、甘味、ドライフルーツ、カクテルなどをプラスし、
ティーペアリングをアレンジする方法を学びます。
- ⑧ティーペアリングストーリー**
食前茶、食中茶、食後茶としてのティーペアリングを学びます。
- ⑨ワークショップ**
自宅やお店などでワークショップを開くための、
8タイプのワークショップテーマをお伝えします。
- ⑩8つの味わい**
日々の食生活の中で、1口目に集中したり、食べ比べをしたり、アレンジしたりと、
8つの味わい方で食に向き合うことで、味わい力のレベルアップを目指します。
- ⑪ハイレベルティーペアリング**
ホリスティックティーペアリングブレンド方式



匠の緑茶キット



テキスト



認定証