

Holistic High-Level Tea Pairing



Drink Chef

ホリスティックハイレベルティーペアリング

ドリンク・シェフ



飲み物を料理して「心の健康、体の健康」

ドリンクシェフの魅力

ハイレベルティーペアリングによる、よりハイレベルな味わいフルネスの伝道師
日本茶やハーブの個性を、料理や人、シーンに合わせて
ブレンド（調和）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。

ドリンクシェフ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、ブレンド、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ネーゼの方
- ・建築関係やディーラーなどのイベントに

⑤シェフやパティシエの新しいサービスにできる

- ・アロマ、ヨガ教室などのサロネーゼの方
- ・建築関係やディーラーなどのイベントに

⑤シェフやパティシエの新しいサービスにできる

- ・レストランやカフェでの新たなドリンクメニュー開発
- ・ノンアルコールメニューの充実
- ・料理やスイーツに合わせたティーペアリングで、食事会やワークショップの開催

⑥食品関係の方の味覚力の向上につながる

- ・新商品開発に役立つ
- ・単独ではなく、ペアリングを前提とした新たな味の開発
- ・スタッフの味覚力の向上

Drink Chef カリキュラム

①ホリスティックティーペアリング方式

ホリスティックティーペアリングにおける水出しの意味、
日本茶、ハーブ、スパイスの役割を学びます。

②ハーブの基礎知識

ハーブの役割や種類、メディカルハーブの効能などを学びます。

③ハーブのテイスティング

メインハーブ 6 種（カモミール、ジンジャー、ハイビスカス、リンデン、ルイボス、レモングラス）、
サブハーブ 7 種（スベアミント、ダンデライオンルート、ペパーミント、ラベンダー、ローズ、ローズヒップ、ローズマリー）
の味わい方を学びます。

④相性表作成

茶彩師講座にて学んだ味のジャッジ基準の復習、日本茶 × ハーブ、ハーブ × ハーブ、
ハーブ × ソース、ハーブ × スイーツ、の相性表を作成します。

⑤ホリスティックティー Base16

ホリスティックティー Base16 の説明と、ソース、スイーツに合わせる考え方を学びます。

⑥ホリスティックティー Base16 のテイスティング&カスタマイズ

ホリスティックティー Base16 のブレンド方法と、カスタマイズして楽しむ方法を学びます。

⑦ホリスティックティー Base16 でペアリング&カスタマイズ

ホリスティックティー Base16 と
7種のソース系ペアリング（トマトソース系、チーズソース系、マヨネーズ系、塩系、ピネガー系、カレー系、ホワイトソース系）、
7種のスイーツ系ペアリング（フルーツ系、焼き菓子系、キャラメル系、生クリーム系、カスタード系、チーズクリーム系、チョコレート系）
を学びます。

⑧料理に合わせてオリジナルブレンド

食前、食中、食後に合わせたオリジナルブレンドの方法を学びます。

⑨人に合わせてオリジナルブレンド

人に合わせた（自分のため、ご主人のため、お子さまのため、ご両親のため、お友達のため）
オリジナルブレンドの方法を学びます。

⑩シーンに合わせてオリジナルブレンド

シーンに合わせた（朝の目覚め、リラックス、リフレッシュ、旅行、スポーツ、
勉強や仕事、お酒の前後、おやすみ前）オリジナルブレンドの方法を学びます。

⑪ワークショップ

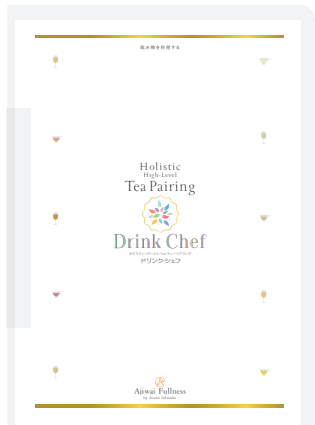
ワークショップのテーマ例の紹介

⑫大人の食育 7 教科

味わいフルネスをよりレベルアップさせるための、
7教科別にカテゴライズした食育の捉え方を学びます。



ハーブ緑茶ブレンドキット



テキスト



認定証