

11月1日は
紅茶の日

紅茶の味を引き立てる牛乳は何か?...

「紅茶

スペシャルティーセミナー



紅茶とミルクの

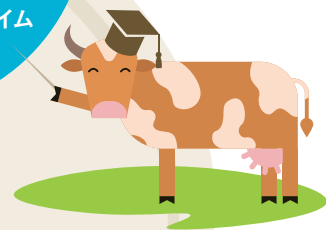
おいしい関係を探ってみましょう!

と ミルク

身近なのに意外と知らない牛乳の基礎知識を
プロから学びます。
実習では「紅茶数種類」×「牛乳数種類」の
掛け合わせの中から、
好みのミルクティーを見つけましょう。
紅茶・スコーン・クロテッドクリームで
英国流ティータイム「クリームティー」も
お楽しみいただけます。
ご自宅でもお楽しみいただけるよう、
お土産にも同様の「クリームティーセット」を
お付けします!

内容

- ウェルカムティー
- プロに学ぶ牛乳の基礎知識
- 牛乳の種類別試飲
- 実習「好みのミルクティーを見つける」
- クリームティーでティータイム
- Q&A



[東京会場]

日 時：2020年2月19日(水)
13:30~16:00

募集人数：48名

会 場：JCビルマリノールーム
東京都港区芝公園3-6-22

お問い合わせ：〒105-0021
東京都港区東新橋2-8-5
東京茶業会館
TEL 03-3431-6509
FAX 03-3431-6711

日本紅茶協会「STS 紅茶とミルク」係あて
お名前・ご住所・電話番号明記の上、お申し
込みください。

締切り2月12日(水)、先着順受付、定員に
なり次第締め切ります。



webからもお申し込みいただけます。

👉 URL <http://www.tea-a.gr.jp/>



会場アクセス [JCビル マリノールーム]

- 東京メトロ地下鉄日比谷線「神谷駅」下車徒歩7分
- 都営地下鉄三田線「御成門駅」下車徒歩10分
- JR山手線「浜松町」下車徒歩15分

← 裏面に申込書がございます。

主 催：日本紅茶協会
協 力：タカナン乳業株式会社

神奈川県横浜市に本社を置く総合乳業メーカーです。
タカナン製品の「おいしさの秘密」は素材です。おいしい素材なくしておいしい
製品はありません。わたしたちタカナンの素材と言えばもちろん生乳。牛を
育てる環境・地形・土壌・気候などその土地ならではの自然の恵みと、酪農家の
方々の思いがっぱいに詰まったこだわりの乳製品を製造しています。

参加費：

おひとりさま ¥4,400-(税込み)

2回のティータイム、お土産を含む。紅茶・スコーン・クロテッドクリームの「クリームティーセット」の他、タカナン乳業(株)より乳製品(要冷蔵)のお土産を予定

この用紙にご記入の上、郵便はがき
又はFAXにてお送り下さい。

※FAXの場合は切り取らずにこのままお送り下さい。

FAX 03-3431-6711



キリトリ ✂

**〔 2月19日開催
スペシャルティーセミナー
「紅茶とミルク」申込書 〕**

フリガナ

①お名前 _____

②ご住所
〒 _____

③電話番号(昼間の連絡先)

④FAX番号

〈ご同伴者があれば下記に①～④の内容をご記入下さい。〉

キリトリ ✂