



開催日時 平成30年6月23日(土)
 場所 ホテルセントヒル長崎
 参加者 49名
 内容 「紅茶教室」

講師：日本紅茶協会認定 ティーインストラクター 太田友美様
 長崎市出身、南島原市在住。
 「紅茶が好き」というきっかけからティーインストラクターの資格を取得。
 資格を生かし、県内各地で「紅茶セミナー」や「野菜講座」を開催。
 南島原市子育て支援センターにて定期的に講座を実施し、たくさんの方に好評を得ている。

ホテルセントヒル長崎特製「スイーツビュッフェ」
 パティシエ特製のスイーツとフリーズソフトドリンク(90分)

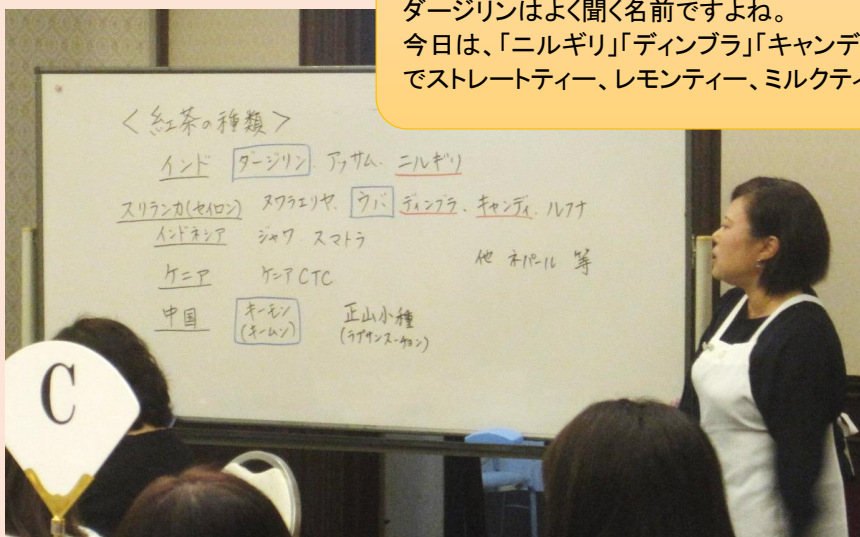


紅茶教室

講師：日本紅茶協会認定 ティーインストラクター 太田友美様

最初に紅茶の種類と健康について、話していただきました。

世界三大紅茶は、「ダーズリン」「ウバ」「キーモン(キームン)」
 ダーズリンはよく聞く名前ですね。
 今日、「ニルギリ」「ディンブラ」「キャンディ」の3種類の茶葉
 でストレートティー、レモンティー、ミルクティーを淹れます。



紅茶をおいしく淹れるポイント

- 1 必ず蓋のついたティーポッドを使うこと。
(カップ・ポットとも湯通しておく)
- 2 茶葉はティースプーンで正確に。
- 3 汲みたての新鮮な水はやかんで完全に100°Cに沸騰させること
- 4 ティーポッドの中で茶葉を十分に蒸らすこと。



その後、テーブルごとに実習を行いました。



①人数分の茶葉を入れます。



②沸騰しているお湯を注ぎます。



③茶葉がポットの中できくる踊りだします。(ジャンピング)
茶葉をしっかり蒸らします。

④茶こしを使って、別のポットに注ぎます。
その時に、最後の一滴まで残さず注ぎましょう。
(一人分を淹れる場合は、茶こしを使ってカップに
直接注ぎます。)



⑤きれいな色の紅茶の完成！

レモンティーの場合は、レモンを浮かべて、香りづけし、飲む
ときには取り出してくださいね。

ティーバッグの場合も、蒸らすことが大切です。
ソーサーなどを使って、ふたをしましょう。
ご自宅でも美味しい紅茶を楽しんでくださいね。



会場が紅茶の香りに包まれ、とてもリラックスした気分になりました。

スイーツビュッフェ in ホテル セントヒル長崎

紅茶教室終了後は、隣の会場に移動。
たくさんのスイーツが並んだ会場は見ているだけで幸せな気分になります。

パティシエ手作りのスイーツがずらり♪♪♪
定番ケーキ、パフェ、和菓子、アイスなど全21種類！！



大好評のぷるんぷるん杏仁豆腐！
マーブル模様が素敵なパフェ！
色とりどりのスイーツに癒され、
おなかも満たされて
スイーツを満喫することができました。



今回、ホテルセントヒル長崎では初開催となった「スイーツビュッフェ」
こんなにたくさんの種類を用意してくださったパティシエさんには頭が下がります！
とてもおいしいスイーツをおなか一杯いただくことができました。

参加者の声

- ・紅茶の奥深い魅力を知りました。デザートビュッフェもおいしかったです。
- ・茶葉で味、香りがちがったので、とても楽しめました。
- ・同じテーブルの人と話ができた、おいしいものを食べて素敵な時間を過ごせました。
- ・母に誘われて参加しました。楽しかったです。また機会があれば参加したいです。
- ・このような企画を今後もたくさん実施してもらえたらと思います。

おかげさまで、スイーツセミナーは大好評のうちに終了することができました。ご協力いただきました関係者様に厚く御礼申し上げます。