

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



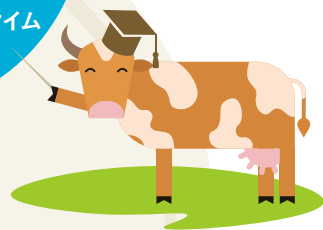
紅茶とミルクの

おいしい関係を探ってみましょう!

# とミルク

「ミルクティーに合う  
食べものは何か?」  
フードペアリング体験

- 内容
- ウェルカムティー、開会
  - プロに学ぶ牛乳の基礎知識
    - 牛乳の種類別試飲
  - 体験学習「ミルクティーに合う食べものは何か?」  
フードペアリング体験
  - クリームティーでブレイクタイム
    - Q&A、閉会



牛乳の基礎知識を学習したあとは、ミルクティーに合う食べものとは何かをフードペアリングをして探ってみましょう。  
食べものには、組み合わせによりお互いを高めたり、味を引き出したりすることがあります。  
ここでは、意外な食べものとの組み合わせも体験していただきます。  
お楽しみみのクリームティーの時間もたっぷり、おいしいクロテッドクリームをはじめ、毎回好評の乳製品のおみやげも、もちろんご用意しております。  
はじめてのご参加、2度目のご参加でもお楽しみいただける内容です。  
お申込みお待ちしております。



## 【東京会場】

日 時：2019年2月20日(水)  
13:30~16:00

募集人数：48名

会場：JCビルマリルーム  
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



webからもお申し込みいただけます。

URL <http://www.tea-a.gr.jp/>

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13日(水)、先着順受付、定員になり次第締め切ります。



### 会場アクセス【JCビル マリルーム】

- 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どもろろ生乳。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 ¥4,320-(税込み)  
焼菓子とともに2回のティータイム。紅茶のおみやげのほかに、タカナン乳業(株)より乳製品(要冷蔵)のおみやげも予定しております。

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20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 < ✂