

学べる!体験できる!お茶屋さん

武

## Seifudo講座

Seifudo 漢方薬膳講座  
薬膳茶デザイナー養成講座  
薬膳茶スタートアップ講座  
季節の整えごと講座

Seifudo 練り切り講座  
練り切りアート®認定講師講座  
あんフラワー講座  
あんフラワー®&あんクラフト®認定講師講座

Seifudo 日本茶講座  
Seifudo 中国茶紅茶  
Seifudo 紅茶講座  
茶華道柴山流 教室



写真は全て生徒様のブレンド・制作作品です

©seifudo.net

お茶専門店  
**武谷清風堂**  
山口市本町1-2-11  
TEL 083-922-1184  
<https://seifudo.net>

# 目次

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  お茶専門店 武谷清風堂について    | 2  |
|  武谷清風堂の講座の特徴        | 3  |
|  漢方薬膳講座             | 4  |
| Seifudo 漢方薬膳講座                                                                                       | 5  |
| 薬膳茶デザイナー養成講座                                                                                         | 9  |
| 薬膳茶スタートアップ講座                                                                                         | 11 |
| 季節の整えごと講座                                                                                            | 12 |
|  練り切り・あんフラワー講座      | 13 |
| Seifudo 練り切り講座                                                                                       | 14 |
| 練り切りアート®認定講師講座                                                                                       | 16 |
| あんフラワー講座                                                                                             | 18 |
| あんフラワー®&あんクラフト®認定講師講座                                                                                | 19 |
|  お茶講座             | 20 |
| Seifudo 日本茶講座                                                                                        | 21 |
| Seifudo 紅茶講座                                                                                         | 22 |
| Seifudo 中国茶講座                                                                                        | 23 |
|  茶華道柴山流 教室        | 26 |
|  講座の受講について        | 27 |
|  教室・講座のご予約・お問い合わせ | 28 |

おちゃせんもんてん

たけやせいふうどう

# お茶専門店 武谷清風堂

山口県山口市にありますお茶専門店です。日本茶、中国茶、紅茶、薬膳茶、オリジナルブレンドティー、茶葉そのままティーバッグティーなど常時100種類以上のお茶を取り扱っております。冠婚葬祭向けギフト、プチギフト、販促商品、各種お茶の卸売り、業務用販売承ります。漢方薬膳講座、練り切り講座、各種お茶講座などを開催しています。

「学べる！体験できる！お茶屋さん」です。

山口市本町1-2-11 / 営業:10:00-18:00 / 定休日:日曜日

<https://seifudo.net>



## 教室・講座・ワークショップ

### ■「学べる！体験できる！お茶屋さん」

武谷清風堂では様々な教室・講座を開催しております。

- ☑ 日本茶の事を詳しく知りたい！学びたい！
- ☑ 中国茶の事を詳しく知りたい！学びたい！
- ☑ 紅茶の事を詳しく知りたい！学びたい！
- ☑ 漢方・薬膳の事を詳しく知りたい！学びたい！
- ☑ 自分で漢方茶や薬膳茶を作ってみたい！
- ☑ 自分で和菓子(練り切り・あんフラワー)を作ってみたい！
- ☑ 本格的な和菓子(練り切り・あんフラワー)の技術を身に付けたい！



などなど・・・体験しながら基礎を学べるものから本格的な知識や技術を身に付けられるものまで様々なカリキュラムをご用意しております。

### ■長年の経験と実績をベースに

60年以上の日本茶販売、20年以上の中国茶販売で培ってきた知識と経験をベースに

- ・ 漢方(漢方インストラクター)
- ・ 薬膳(和漢薬膳師、薬膳セラピーインストラクター、生活習慣病予防プランナー)
- ・ ハーブ(認定メディカルハーブ講師、アロマセラピーインストラクター)
- ・ 紅茶(紅茶アドバイザー)
- ・ 和菓子(練り切りアート認定講師)

などの資格を取得し、元システムエンジニアの能力を活かして作り上げたテキストやスライドを活用してお茶を中心に多角的に学べる講座を開催しています。

※一部上級講座では表計算ソフトなどを駆使してお茶のブレンドや効果効能の組み合わせを算出する仕組みも公開。

# 武谷清風堂の講座の特徴

武谷清風堂の『Seifudo 漢方薬膳講座』、『Seifudo 練り切り講座』、『あんフラワー講座』、『Seifudo お茶講座』などでは、本格的に学んでいただけるように様々な工夫をしております。

**当店の講座はしっかりとした知識と技術を身に付けていただくために、全て対面講座(オフライン)で少人数で開催しております。現在オンライン講座は開催しておりません。**

## ■充実したテキスト

講座別・コース別にそれぞれ専用のテキストを作成・配布しています。

テキストはA4サイズで、各講座・コースに必要な情報、知識、実践に向けたノウハウなどが掲載されています。

**テキストは、半年～1年単位に内容を見直し、常に最新で分かりやすい内容に更新しています。**



## ■スライドを活用してより具体的にレクチャー

講座別・コース別にそれぞれ専用のスライドをご用意しております。

テキストに加え、より分かりやすく内容を説明したり、図や表、グラフ、写真などを多く取り入れ、視覚的にも理解度、習熟度を高める工夫をしています。

## ■豊富な資料やプリント類

講座別・コース別にそれぞれ専用の資料やプリントをご用意しております。

より分かりやすく、理解しやすいように、日々の生活でも活用できる様々な図やチェックシート、表データやイラストなどをご用意しております。

チェックシートやデータなども定期的に内容を見直し、最新の状態に更新しています。



## ■実践・実技で知識や技術を身に付ける

講座別、コース別に全て実践や実技がありますので、実際に触れて、使って、作って、飲んで、食べて・・・自身で体験できます。

実践することで分かる事、感じる事、身に付く事がありますので、講座内でも重要視している部分となります。

## ■受講後のフォローアップ

個人の方はもちろん、事業をされている方、お店をされている方にも心強い受講後のフォローアップ講座もご用意しております。専門性の高い講座や技術・知識が必要な講座、受講後のビジネス展開に向けたプランなど様々ございます。



# Seifudo 漢方薬膳講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## 薬膳茶デザイナー 養成講座

初級・中級・上級・マスター

## 薬膳茶スタートアップ講座

## 季節の整えごと講座



# Seifudo 漢方薬膳講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## 日々の暮らしの中で役立つ漢方・薬膳の知識を身に付けてみませんか？

全く漢方・薬膳の知識がない方から、日頃から意識して取り入れている方まで、様々な観点から漢方・薬膳を学び、「お茶」をベースとしてアプローチ(薬膳茶)をすることで、新しいライフスタイルや必要な知識・技術を身に付けようとするのが『Seifudo漢方薬膳講座』です。最終的に**60～80種類以上のお茶や素材をブレンドして自身の体質に合った薬膳茶が作れるようになる**のが目標です。

薬膳茶と聞くと、

「苦いんじゃない？」

「独特の臭いがあるんじゃない？」

「薬っぽいんじゃない？」

というイメージを持たれている方もいるのではないのでしょうか。中には漢方薬(生薬)独特の臭いがあるお茶もありますが、

★スッキリ、サッパリして飲みやすいもの

★濃厚で芳醇な味わいのもの

★ハーブティーのような華やかなもの

などなど・・・様々な薬膳茶が存在します。

薬膳茶は薬膳の考え方をベースに、体質やカラダの調子、季節に合わせた食材などを組み合わせ合わせて作ります。様々な中国茶や紅茶、ハーブなどを組み合わせたり、氷砂糖や黒糖などで甘みを加えたりと、その組み合わせによって様々な風味・香りを楽しむことができます。

薬膳茶は薬膳料理と違い場所を選ばず料理の腕も関係ありません。時間や場所を選ばず、水筒などで気軽に会社にも旅行にも持ち運び可能です。知識さえ身につければその日から実践できます。

素材が持つ効能や使い方を知ると、より季節に合ったもの、自身のカラダに合ったものを自分で選んで、自分で組み合わせ飲んで飲む事が出来ます。



- ☑ 漢方ってなに？ 薬膳ってなに？
- ☑ 漢方や薬膳って難しそう・・・
- ☑ とにかく漢方や薬膳に興味がある！
- ☑ 生活に役立つ知恵を身に付けたい！
- ☑ ライフスタイルをより充実させたい！
- ☑ 自身のカラダについてもっと知りたい！
- ☑ カラダ不調を改善したい！
- ☑ 薬膳茶を気軽に飲みたい！



## ★薬膳料理と薬膳茶の違い

### ◇薬膳料理

- ◇道具や設備が必要
- ◇切ったり刻んだり
- ◇下味や味付けなど
- ◇煮たり焼いたり蒸したり
- ◇調理に時間が掛かる

### ◆薬膳茶

- ◆カップやポット、水筒
- ◆調理は不要
- ◆素材選択でお好みの味を
- ◆お湯を注ぐだけ
- ◆水筒でどこでも持ち運べます

薬膳茶は  
時間や場所を選ばず  
いつでもどこでも  
楽しめるのが特徴



# Seifudo 漢方薬膳講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## Seifudo 薬膳茶メソッド

「ヒトは自然の一部であり、心とカラダは繋がっている…気血水・陰陽説・五行説・養生などから自身の体質を知り、季節や体調に合わせた複合的な薬膳茶を作る知識・手法」で、日本茶、中国茶、紅茶、健康茶、ハーブ、薬膳素材などを気血水・陰陽説・五行説・素材の特徴などからセレクト、フィルタリング、マッチングさせて体質や体調に合った薬膳茶をビルドアップできるようになります。

Seifudo 漢方薬膳講座は下記の内容などを段階的に学んでいく講座となります。

- ☑ 漢方と西洋医学の違い
- ☑ 漢方・薬膳の歴史
- ☑ 漢方・薬膳の基本
- ☑ 陰陽説、五行説
- ☑ 病気の原因
- ☑ 養生とは
- ☑ 男性・女性の養生

### 薬剤師監修

Point

**薬剤師監修の本格テキストで  
しっかりと学んでいただけます！**

- ☑ 今、注目されている漢方
- ☑ 漢方・薬膳の考え方
- ☑ 体質チェック
- ☑ カラダを構成する3つの要素
- ☑ 帰経
- ☑ 季節の養生
- ☑ 漢方茶、薬膳茶

基礎で漢方、薬膳の全体的な考え方や思想を学んでいただき、それをベースに初級→中級→上級→マスターと徐々に漢方・薬膳の知識と技術、実践力を学び身に付けていただきます。

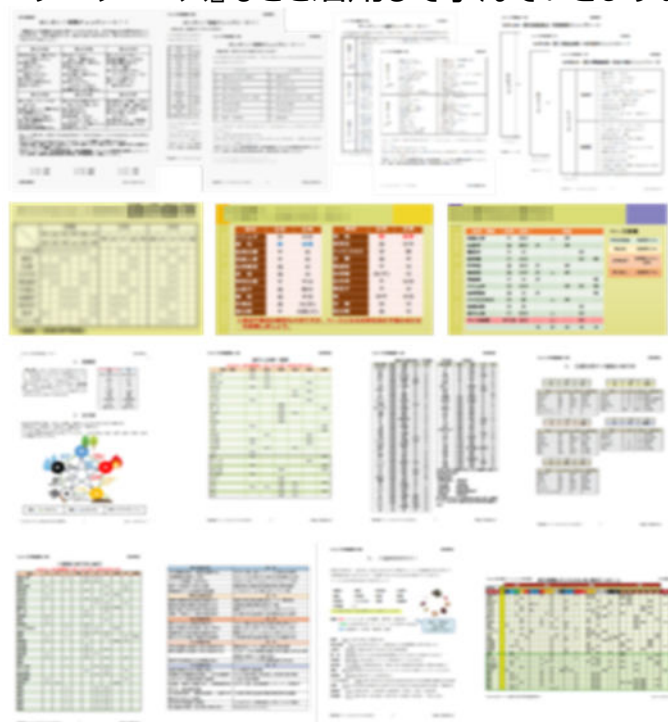
その過程で必要な様々なチェックシート、漢方・薬膳のデータベース、漢方茶・薬膳茶のブレンド(組み合わせや考え方)、レシピや必要なプログラム・システムをご提供していきます。

※テキストは基礎～マスターまで5冊、チェックシートやレシピシートなどは15～20シート程度ご提供。最終的に自身(や家族)のカラダのチェックをして、自身(や家族)に必要な漢方・薬膳の考え方に基づいた漢方茶・薬膳茶(薬膳料理)を作れるようになる事を目指します。

### ✓ 講座の大きな流れ(全体の流れ)

※実際の講座はもっと細分化した内容について学んでいきます。

### ✓ 多種多様な『チェックシート』・『スライド』・『データベース』などを活用して学んでいきます。



# Seifudo 漢方薬膳講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## 基礎

基本的な漢方や薬膳の考え方や思想を中心に、まずは「漢方や薬膳とはどんなものなのか」を学んでいただきます。基本を学んだ上で、講座の中で実際に「**カンタン体質チェックシート**」で受講者様一人一人の体質チェックを行い、自身の体質について知っていただきます。そして**10～15種類の素材**から自身の体質に合ったブレンド薬膳茶を作り、実際に飲んでいただきます。

講習料：4,800円(税込)  
講習時間：1.5～2時間程度

## 初級

「基礎」をベースにそれに知識と技術を肉付けしていくイメージですので、より漢方や薬膳について深く学ぶことができる内容となっております。「初級」では「**陰陽チェックシート**」「**虚実チェックシート**」の2つのチェックシートで一人一人の体質チェックを行い、自身の体質について知っていただきます。そして自身の体質に合ったブレンド薬膳茶を**20～35種類の素材**から作り、実際に飲んでいただきます。

講習料：6,200円(税込)  
講習時間：1.5～2時間程度

## 中級

「中級」では「**五臓チェックシート**」を利用して一人一人の体質チェックを行い、自身の五臓六腑について知っていただきます。そして自身の体質に合ったブレンド五行薬膳茶を**35～50種類の素材**から作り、実際に飲んでいただきます。武谷清風堂オリジナル「五臓を癒す5種類の薬膳茶」のレシピ付きです。

講習料：7,500円(税込)  
講習時間：1.5～2時間程度

## 上級

「基礎～中級」までに学んだ事を活かしていく為の知識や技術、更に性別や季節ごとの養生について深く学び、日々の生活に活かす為の応用力を身に付けます。「上級」では「**本格体質チェックシート**」で本格的に一人一人の体質チェックを行い、自身の体質について知っていただきます。そして自身の体質に合った薬膳茶を**50～65種類の素材**から組み合わせて作り、実際に飲んでいただきます。

講習料：9,500円(税込)  
講習時間：1.5～2時間程度

## マスター

マスターコースでは**70種類以上の素材を活用して実践レシピに取り組んでいく事がメイン**となりますので、他のコースよりも講習時間が長くなります。「**武谷清風堂オリジナル漢方薬膳素材データベース(Excel)**」を活用し、様々な要素・要因、好みなどから体質に合った薬膳茶の素材の組み合わせや割合を決めて薬膳茶レシピを作り、実際にブレンドして飲んでみます。

漢方薬膳素材データベースはExcelで作っておりますので、パソコンやタブレット、スマホなどで体質や体調に合わせてデータを入力して素材の組み合わせやブレンド率などを自動計算できます。

講習料：19,000円(税込)  
講習時間：2～3時間程度

- ※Seifudo 漢方薬膳講座は2名様からのお申し込みでご希望日に開催可能となります。
- ※お一人様でも受講できる体制を整えております。
  - ・1名様でのご受講の場合、別途プライベートレッスン料1,000円を申し受けます。
  - ・講習料が6,000円以上の場合または
  - ・1日に2講座以上ご受講の場合、**プライベートレッスン料は掛かりません。**
- ※1名様でお申し込みいただき、当店で他の参加者を募集することもできます。



各講座終了時に武谷清風堂オリジナル修了証、認定証を発行しております。

Seifudo 漢方薬膳講座に関するお問い合わせ・お申し込みはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>



「Seifudo 薬膳茶メソッド」で使用するデータベースについて (マスター認定者のみ、データベースのみの販売不可)

Seifudo 漢方薬膳講座 マスター認定者には約50種類の素材を収録した簡易データベースが付属しております。必要に応じ、約400種類の素材を掲載した「Seifudo 薬膳茶メソッド」エクストラデータベースを別途ご購入いただけます。

# Seifudo 漢方薬膳講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## おすすめ組み合わせ講座

### 中国茶講座 初級

- ・中国茶の分類・種類
- ・中国茶の効果・効能
- ・中国茶器の種類と使い方
- ・中国茶の淹れ方～大陸青花・台湾青花～
- ・中国茶の淹れ方～楽しみ方とテクニック～

講習時間：1.5～2時間

4,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代, 修了証発行費用等込み

■詳細は当カタログP.22をご覧ください



「Seifudo 漢方薬膳講座」では様々な茶葉や素材を使用いたします。

中でも**中国茶**はよく使う茶葉となりますので、より体質に合った的確なものを選択できるようになるには中国茶の知識は欠かせません。

**中国茶には様々な種類があり、種類ごとに製茶方法も味も香りも特徴も異なります。**

その中国茶の知識を身に付けるのに適しているのが「Seifudo 中国茶講座 初級」となります。

「Seifudo 中国茶講座 初級」では『中国茶の分類・種類』『中国茶の効果・効能』など、「Seifudo 漢方薬膳講座」でもとても役に立つ知識を身に付けることができます。

中国茶の知識があると、より体質や体調に合った薬膳茶を作ることができるようになります。

受講時期としては、「Seifudo 漢方薬膳講座 基礎」の前後または「Seifudo 漢方薬膳講座 初級」の後で受講されるととても効果的です。

受講時期や受講方法など気になることがございましたら遠慮なくお問い合わせください。

## 薬膳茶の販売・起業

理論や考え方をマスターすれば薬膳茶はとても身近なものですので、「Seifudo 漢方薬膳講座」、「薬膳茶デザイナー養成講座」を受講後に、薬膳茶を仕事にしたり、薬膳茶の販売を始めたり、今の仕事に加えたり・・・様々な活動をされている個人・事業者様もいらっしゃいます。知識や技術は「Seifudo 漢方薬膳講座」を受講すれば十分ですが、「薬膳茶デザイナー養成講座 マスター」を修了すると、80種類以上の薬膳茶レシピや季節の薬膳茶教室・ワークショップを開催できる資料などを活用してすぐにでもビジネス展開できます。

「薬膳茶を仕事に！」「薬膳茶でビジネスを！」とお考えの方は、ご受講時に講師にその旨お申し出ください。

※副業・起業を目指される方には『**薬膳茶スタートアップ講座**』もご用意しております。

※薬膳茶素材の卸売り、薬膳茶の卸売りも承っております。お気軽にご相談ください。

# 薬膳茶デザイナー養成講座



薬膳茶を極める!!

Seifudo 漢方薬膳講座で「お茶をベースとして漢方・薬膳的なアプローチをする」ことで「カラダを最適なバランスに整えるために、不足を補ったり、余分を取り除いたり、陰陽や臓腑を調整する」事を学び、60～80種類以上のお茶や素材をブレンドして自身の体質や体調に合った「薬膳茶」が作れるようになりました。

当養成講座では更にそれを深く掘り下げていきます。Seifudo 漢方薬膳講座の知識をベースに中国茶やハーブなどのベースとなるお茶類の分類や取り扱い、知っておくべき専門知識や気血水・五行などとの関連性を学びつつ、薬膳茶を生活で活かすためのより深い知識や応用法を学び、季節・体質・体調に合わせてブレンドできる具体的な活用法・実践力を磨いていきます。

講座内容が高度になりますので、

- ・専門的な中国茶やハーブ、素材の知識が欲しい!
- ・高度な薬膳茶のブレンドができるようになりたい!
- ・薬膳茶を今の仕事に活かしたい!
- ・薬膳茶のプロを目指したい!

という方などにおすすめとなります。

薬膳茶デザイナー養成講座マスターでは  
**500種類以上の素材**を掲載したフルデータベースを活用し「**Seifudo 薬膳茶メソッド**」を更に磨いていきます。



## 薬膳茶デザイナー

初級/中級/上級/マスター

70～100種類の素材を使用



- ・薬膳茶の定義
- ・漢方茶・薬膳茶
- ・漢方薬・ハーブ
- ・中国茶の基礎知識
- ・中国茶の専門知識
- ・中国茶の茶性と五行
- ・茶性を活かした薬膳茶・オリジナル薬膳茶
- ・ハーブの基礎
- ・ハーブと五行
- ・ハーブと気血水
- ・ハーブ薬膳茶
- ・季節の薬膳茶
- ・症状別薬膳茶

- ・漢方とは・薬膳とは
- ・漢方・薬膳の歴史
- ・漢方・薬膳の考え方
- ・漢方と西洋医学
- ・注目されている漢方
- ・気血水
- ・陰陽説・五行説
- ・陰陽、虚実
- ・五行、帰経、養生
- ・病気の原因
- ・季節・外邪・五臓 相関
- ・五臓に帰経する食材
- ・身近な食材の帰経・性味
- ・男性・女性・季節の養生
- ・自分の体質を知る
- ・体質チェック
- ・陰陽・虚実チェック
- ・五臓チェック
- ・本格体質チェック
- ・体調を整えるお茶
- ・陰陽虚実薬膳茶
- ・五臓薬膳茶
- ・体質に合った薬膳茶
- ・実践レシピ

**薬膳茶デザイナー養成講座は、Seifudo漢方薬膳講座マスター修了者が対象の講座です。**

# 薬膳茶デザイナー

## 養成講座

### コース概要

#### 薬膳茶デザイナー 初級

薬膳茶の定義や薬膳茶に関する様々な情報や体質チェックや体質についてより深く詳しく学んでいきます。

- 薬膳茶の定義
- 漢方茶と薬膳茶
- 漢方薬と薬膳茶
- 漢方薬とハーブ
- 気血水と五臓の働き
- 様々な体質

講習時間:2~2.5時間  
受講料:10,000円(税込)



#### 薬膳茶デザイナー マスター

季節の薬膳茶、症状別薬膳茶、オリジナル薬膳茶など、80以上のレシピを参考にしながら実際にブレンドしたり飲んでみたりして実践力と実用知識、実用技術を身に付けていただきます。

- 季節の薬膳茶  
春・梅雨・夏・秋・冬  
※武谷清風堂の『季節の養生薬膳茶』24種類のレシピも講座内で活用していきます。

- 症状別薬膳茶  
各種の症状別薬膳茶  
※武谷清風堂の薬膳茶『自分・癒し茶』の35種類のレシピも講座内で活用していきます。

- オリジナル薬膳茶  
2~3種類の自身に合った薬膳茶  
※薬膳茶デザイナー用漢方薬膳データベースを用いた専門的な薬膳茶

講習時間:3~4時間  
受講料:30,000円(税込)

※「Seifudo 漢方薬膳講座 マスター」でエクストラデータベースをご購入されている方は、受講料の割引がございます。ご購入前にお申し出ください。



#### 薬膳茶デザイナー 中級

中国茶の基礎知識、専門知識、茶性と五行、茶性を活かした薬膳茶など、ベース茶葉としてよく使う中国茶の深い知識と薬膳茶への活かし方を学んでいただきます。

- 中国茶の基礎知識
- 中国茶の専門知識
- 中国茶の茶性と五行
- 茶性を活かした薬膳茶

講習時間:3~4時間  
受講料:12,500円(税込)



#### 薬膳茶デザイナー 上級

ハーブの基礎と五行、ハーブと気血水、ハーブ薬膳茶など、ハーブの知識と薬膳茶への活かし方を学んでいただきます。

- ハーブの基礎
- ハーブと五行
- ハーブと気血水
- ハーブ薬膳茶

講習時間:2~2.5時間  
受講料:12,500円(税込)



- ※養成講座で使用する素材  
中国茶、ハーブ、薬膳素材など  
全部で70~100種類です。  
使用する素材はすべて食品区分のものです。
- ※表計算ソフトで作った500種類以上の素材を収録した『漢方薬膳素材データベース』を使用します。
- ※データベースは受講者様に差し上げますので、以後の活動の場でご利用・ご活用ください。
- ※講座内で80以上のレシピを使用します。  
講座内で使用するレシピの大半はテキストに掲載されていますので、以後、ご活用ください。

当養成講座は

- ・『Seifudo漢方薬膳講座マスター』修了者
- ・陰陽説、五行説、気血水など漢方・薬膳の基本的な考え方が理解できている、分かる
- ・陰陽説、五行説に基づいた基本的な薬膳茶が作れるという方を対象とした講座となります。
- ・一部、中国茶やハーブ、アロマセラピーに関する専門的な知識や技術を使用します。
- ・一部、高度な技術や手法を取り入れております。

# 薬膳茶



## 「薬膳茶」をビジネスとして展開したい方 に向けたスタートアップ講座

副業や無店舗経営のようなスモールビジネスから実店舗を構えて本格的にビジネスを展開していきたい方に向けた薬膳茶のビジネスモデルを学んでいただく講座です。

スモールビジネス感覚でイニシャルコストを抑えてローリスクで展開できる手法から、チェックシートやオリジナルブレンドなど数十種類の薬膳茶を揃えて本格的に展開できる手法まで学ぶことができます。



ノウハウや情報、データを集約した  
50ページ以上の充実したテキスト

「薬膳茶」以外の起業にも  
役立ちます！

### ◆受講条件

「Seifudo 漢方薬膳講座マスター修了者」または  
「薬膳茶デザイナー養成講座マスター修了者」

◆講習時間：3～4時間

◆受講料：25,000円(税込)

- ・既にサイドビジネス、本業として活躍されている方のビジネスモデルを踏襲
- ・低リスクでビジネス展開するための手法
- ・副業のようなスモールビジネスから実店舗を構えた本格ビジネスまで対応
- ・当日から販売できるビジネスモデルあり
- ・即開催可能！ワークショップ用レジユメ6種
- ・実践用！食材実用一覧表(陰陽・気血水など)

# スタートアップ講座

# 季節の整えごと講座

ヒトは自然の一部であり心とカラダは繋がっている

自身を様々な角度から見つめ直し  
自身に合った自身の為の『整え』を・・・  
日々の自身と向き合い、自身を知り、自身の為の  
カラダを作っていく・・・その為に必要な『整えごと』の  
ご提供を目指しています。

## 【季節の整えごと講座(2名様以上)】

春夏秋冬・・・それぞれの季節のそれぞれの整え・・・。  
季節が変わればココロもカラダも変わります。  
その自然の移り変わりに合わせて自身が自然に  
溶け込んでいくような・・・そんな「整え」の講座です。

春夏秋冬・・・それぞれの  
季節の迎え方、過ごし方を学んでいきます。  
季節の体調チェックシートを使って自身の「整え」を確認していきましょう。  
実際に自身の体調に合った薬膳茶を作って飲んでいただきます。

- ★ 季節の生活の整えごと
- ★ 季節の食事の整えごと
- ★ 季節の体調チェックシート
- ★ 季節の整え薬膳茶

## 【整えごと講座】は

『春の整えごと講座』  
『梅雨の整えごと講座』  
『夏の整えごと講座』  
『秋の整えごと講座』  
『冬の整えごと講座』

5つの講座から選べます

季節やテーマに合わせた  
「体調チェックシート」などを利用して  
自身に合った薬膳茶を作ります。

※ 季節や開催時期により使用する  
体調チェックシートは変わります。  
※ 同じ体質・体調の人でも出来上がる  
薬膳茶の味や香りは異なります。



整えごと <https://totonoegoto.com/>

日時：2名様以上でご希望日に開催(要予約)

(1名様でのプライベートレッスン[受講料+1,000円]も受け付けています)

場所：武谷清風堂

受講料：¥ 2,500.- ※講習料,材料費等 込み

講習時間：60分

お申込み：店頭,HP,SNSよりお願いします。



# Seifudo

## 練り切り講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## 練り切りアート®

## 認定講師講座

## あんフラワー講座

初級・中級・上級・マスター

## あんフラワー® & あんクラフト®

## 認定講師講座



# Seifudo 練り切り講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

## 和菓子の世界に触れ、様々な練り切りのスキルを身に付けてみませんか？

当店の練り切り教室、練り切り体験に参加された方からの

- ☑ とにかく和菓子（練り切り）が好き！
- ☑ 自分好みの甘さ・硬さの餡が作りたい！
- ☑ 作りたての美味しい練り切りを食べたい！
- ☑ 自分で考えたデザインが作れるようになりたい！
- ☑ 手作り菓子のレパートリーを増やしたい！
- ☑ 練り切り教室をはじめたい！
- ☑ 基本から応用までの技法を身に付けたい！
- ☑ 職人さんのような練り切りが作れるようになりたい！
- ☑ お店のメニューに練り切りを加えたい！
- ☑ カフェのお茶と一緒に練り切りを出したい！
- ☑ 今ある教室以外の単発レッスン、認定講師のスキルアップに役立てたい！

などなど様々なご意見をいただき誕生したのが『**Seifudo 練り切り講座**』です。



当講座では

- ✓ 練り切りについて
  - ✓ 練り切り餡作りの基本道具について
  - ✓ 練り切り餡の作り方と練り切り餡作り **POINT**
  - ✓ 練り切り餡の扱いから色付け（天然色素）
  - ✓ 練り切り餡の材料や関連情報と知識
  - ✓ 基本的な練り切りの制作 **CHECK**
  - ✓ 様々な道具を用いた練り切りの制作 **CHECK**
  - ✓ デザインに応じた餡の準備方法 **POINT**
  - ✓ 本格的な練り切りの技術の習得 **CHECK**
  - ✓ 中～上級者向け高度な練り切り技術 **CHECK**
  - ✓ 練り切りのデザインの考え方 **POINT**
  - ✓ おもてなしのための練り切り
  - ✓ 教室開催に向けた準備、手順 **POINT**
- などを少人数で学んでいく講座となります。



☑ 当講座では本格的に練り切りの技術を身に付け、日々の生活や仕事に取り入れたいという方向けに、練り切りアート®認定講師講座でも使用する本格的な和菓子道具やその他の専門道具を使用して学んでいきます。

◎ 参加条件は特にありません。

どなたでも1名様からご受講いただけます。

◎ まだ練り切りをやった事がない方、体験したことがない方でもお気軽にご受講いただけます。

◎ 使用する和菓子道具は全て当店でご用意いたします。

◎ 別途道具類のご購入は必要ありません。



# Seifudo 練り切り講座

基礎・初級・中級・上級・マスター

三角棒やさらし、アートスティック、さじ、茶こしなど様々な道具を使っていろんな練り切りの作り方を学ぶ講座です。レッスン毎に様々な技法を取り入れておりますので、技法の組み合わせ次第で作れる作品は無限大に広がります！当講座は確実に技術を習得していくためにステップ毎に練り切り餡作りと色付けを必須とし、到達目標を設定して学んでいきます。更に練り切りアート®(nerikiri art®)認定講師講座で資格を取得することで、単発レッスン・オリジナルレッスン・出張レッスン・講師養成講座の開催、販売(別途菓子製造業などの資格が必要)等を行う事が出来るようになります。

「Seifudo 練り切り講座」は長時間の講座となりますので、受講開始は9:00または9:30となります。また、別講座を同日に受講することはできません。予めご了承ください。

複数名の練り切りアート認定講師が在籍しておりますので、しっかりと学んでいただけます！



3レシピ各2個ずつ6個作成

講習時間：4～5時間

- ＊練り切りについて
- ＊基本道具について
- ＊餡の材料や関連情報と知識
- ＊練り切り餡の作り方
- ＊餡の扱い、色付け(天然色素)
- ＊基本的な練り切りの制作

Seifudo

## 練り切り講座 基礎

8,500円(税込)

※開催希望日の5日前までにお申し込みください。  
※レッスン料、材料費、テキスト代、お茶代、  
修了証発行費用等 込み



3レシピ各2個ずつ6個作成

講習時間：4～5時間

- ＊餡作り～色付け
- ＊色付け、取り扱い
- ＊様々な道具,応用的な技術を用いた練り切りの制作

Seifudo

## 練り切り講座 初級

11,000円(税込)

※開催希望日の5日前までにお申し込みください。  
※レッスン料、材料費、テキスト代、お茶代、  
修了証発行費用等 込み



3レシピ各2個ずつ6個作成

講習時間：4～5時間

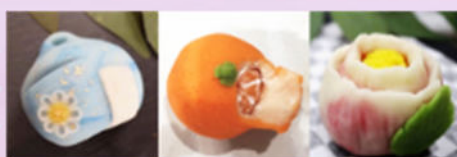
- ＊餡作り～色付け
- ＊本格的な練り切り技術習得
- ＊中～上級者向けの高度な練り切り技術

Seifudo

## 練り切り講座 中級

13,000円(税込)

※開催希望日の5日前までにお申し込みください。  
※レッスン料、材料費、テキスト代、お茶代、  
修了証発行費用等 込み



3レシピ各2個ずつ6個作成

講習時間：4～5時間

- ＊餡作り～色付け
- ＊本格的な練り切り技術習得
- ＊上級者向けの高度な細工、高度な練り切り技術

Seifudo

## 練り切り講座 上級

15,000円(税込)

※開催希望日の5日前までにお申し込みください。  
※レッスン料、材料費、テキスト代、お茶代、  
修了証発行費用等 込み



2レシピ+実践レシピによる実技試験

講習時間：6～8時間(1～2日)

- ＊餡作り～色付け
- ＊上級者向け練り切り技術修練
- ＊練り切りのデザインの考え方、デザインに応じた餡の準備
- ＊おもてなしのための練り切り

Seifudo

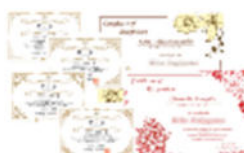
## 練り切り講座 マスター

25,000円(税込)

※開催希望日の5日前までにお申し込みください。  
※レッスン料、材料費、テキスト代、お茶代、  
修了証発行費用等 込み

※Seifudo 練り切り講座は1名様からご希望日に開催できます。  
※開催希望日の3～5日前までにご予約ください。

Seifudo 練り切り講座に関するお問い合わせ・お申し込みはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>



各講座終了時に武谷清風堂オリジナル修了証、認定証を発行しております。

# 練り切りアート®認定講師講座

## 和菓子の資格を取得して本格的に活動してみませんか？

練り切りアート®(nerikiri art®)認定講師の資格を取得することで、単発レッスン・オリジナルレッスン・出張レッスン・講師養成講座の開催、販売(別途菓子製造業などの資格が必要)などを行うことが出来るようになります。道具もほとんど必要ありませんので、出張レッスンやカフェ・ワンデイショップなど様々な場所でレッスンも手軽に行えます。またお道具準備のコストが低いいため、他の資格と比べてほとんどリスクなくお教室を始められます。

- ✳ 和の文化を広めてきたい
- ✳ インバウンド対策で取り入れたい
- ✳ 外国人向けの講座をしたい
- ✳ 火やオープンを使わず、手軽に教えられる資格が欲しい
- ✳ 初心者から短期間で講師になれる資格を取りたい
- ✳ 今の教室にプラス出来る資格が欲しい
- ✳ 競合が少ないジャンルの資格を取りたい
- ✳ 今まで日本になかった資格を取りたい
- ✳ 自宅で簡単なお茶教室や和菓子教室を開催したい

こんな方に  
オススメ!!



当店では蓄積してきた知識と技術をベースに県内外に多くの認定講師様を輩出しておりますので、安心してご受講いただけます。

**練り切りアート®(nerikiri art®)認定講師講座は、12時間の中で、17作品をつくりながら40種の技術が学べる充実した内容のコースです。**



Lesson1 『春』

- ・春野
- ・さくら
- ・蝶



Lesson2 『夏』

- ・花火
- ・水面
- ・朝顔



Lesson3 『秋』

- ・紅葉
- ・菊
- ・薔薇



Lesson4 『冬』

- ・富士
- ・着物
- ・椿



Lesson5 『創作』

- ・クローバー
- ・ウサギ
- ・小鳥



Lesson6  
『卒業制作』  
2作品

練り切りアート®認定講師講座のレッスン内容

- ✳ 6回の講座は、1回目から順に受けていただき、毎回のレッスンで認定をしていきます。
- ✳ 6回講座終了後に、講師登録が必要です。(※次ページ掲載の認定料と年会費が必要です。)
- ✳ 講師ご登録後、4週間以内に講師認定証を発行いたします。
- ✳ 受講終了期限・・・餡の賞味期限があるため講座開始から半年以内の終了を目指します。

# 練り切りアート®認定講師講座

## ●練り切りアート®認定講師講座 受講費用

練り切りアート  
認定講師講座  
講習費用

2時間×6回 115,423円[税込]  
(講座料金 79,200円[税込]、材料・道具・テキスト代 36,223円[税込])  
認定料 22,000円[税込](認定証・フリーレッスン用レシピ3枚付き)  
年会費 3,300円[税込](協会年会費)※入会月より金額は変わります

※2023年10月現在

※受講のお申し込みは、**開催希望日の7～10日前まで**にお願いいたします。

## ●多彩な受講プラン

お仕事のある方、子育て中の方、主婦の方などのご都合や、受講者様のスキルに合わせて様々な受講日程プランをご用意しております。

☑ 2～4日間コース / ☑ 連続コース / ☑ 隔日コース / ☑ 隔週コース / ☑ 週末コース など

受講日程や日数については、受講者様のスキル習熟を優先してプランいたしますので、お気軽にご相談ください。

## ●認定講座終了後は・・・

練り切りアート®認定講座終了後の

- ✳ どうやって活動するの？
- ✳ 餡などの材料の管理や保存方法は？
- ✳ 教室やレッスンの手順は？
- ✳ 認定講座開催の手順や手続きは？
- ✳ インバウンド対策は？

など、認定講師様に向けたフォローアップ講座もご提供しております。

※フォローアップ講座の詳細は認定講師様に個別にご案内させていただいております。

Follow-Up  
Course

認定講師講座 開催サポート講座  
認定講師講座 アシストプラン  
認定講師 ブラッシュアップ講座  
認定講師 教室・WS開催講座



## ●和菓子とお茶のワンストップサービス

日本茶・中国茶・紅茶・薬膳茶・ノンカフェインティーなど様々なお茶や、ガラスポットやガラスカップ、日本茶器、中国茶器類などの卸売も行っておりますので、お茶と和菓子を組み合わせたサービスをワンストップではじめることができる「練り切り」+「お茶」のWサポートも行っております。

## ●お気軽にお問い合わせください！

当店では多くの認定講師様を輩出しております。

認定講師としてご活躍されている方もいらっしゃいます。

「資格取得」だけではなく「必要な知識も技術もしっかりと身に付けていただく」というのが当店の方針です。

また、先輩の認定講師様とも連携しておりますのでいろんなモデルケースをふまえたサービスのご提供が可能となっております。

「ちょっと気になるな・・・」という方はお気軽にご相談ください。

※他店、他社で練り切りアート認定講師の資格を取得された方のサポートも行っております。



# あんフラワー講座

## 初級・中級・上級・マスター

白あんでクリームを作りお花の形に絞り出しで作る「あんフラワー」。口金、フラワーネイル、フラワーリフター、パレットナイフなど様々な道具を使っていろんなあんフラワーの作り方を学ぶ講座です。レッスン毎に様々な技法を取り入れていておりますので、技法の組み合わせ次第で作れる作品は無限大に広がります！更にあんフラワー®&あんクラフト®認定講師講座で資格を取得することで、単発レッスン・オリジナルレッスン・出張レッスン・講師養成講座の開催、販売(別途菓子製造業などの資格が必要)等を行う事が出来るようになります。

「あんフラワー講座」は長時間の講座となりますので、受講開始は9:00または9:30となります。  
また、別講座を同日に受講することはできません。予めご了承ください。

### あんフラワー講座 初級



基本的な道具の使い方を学び、5種類の様々なあんフラワーを製作します。

講習時間：4～5時間  
講習料：7,000円(税込)

### あんフラワー講座 中級



8種類の花を絞る練習をし、あんフラワーのミニホールケーキを製作します。

講習時間：4～5時間  
講習料：9,000円(税込)

### あんフラワー講座 上級



「和フラワー」と「洋フラワー」の花おはぎを製作します。

講習時間：4～5時間  
講習料：11,000円(税込)

### あんフラワー講座 ベース



あんフラワーのベース(浮島)の作り方を学びます。

講習時間：3～4時間  
講習料：7,000円(税込)

### あんフラワー講座 マスター



オリジナルのあんフラワーシフォンケーキと花おはぎを製作します。

講習時間：4～5時間  
講習料：15,000円(税込)

日時：

1名様以上でご希望日に開催  
(開催希望日5日前までに要予約)  
開催日は講師の都合により変更をお願いする場合がございますので事前にご相談いただくと助かります。

場所：武谷清風堂

受講料：各講座に記載  
※受講料にはレッスン料、材料費、テキスト代、修了証発行費用等が含まれます。

お申込み：店頭、HP、SNSより

※『あんフラワー講座』と『あんフラワー® & あんクラフト® 認定講師講座』はそれぞれ独立した別の講座となります。

※別途、道具等のご購入は不要です。

※道具、材料などは当店で全てご用意します。

※道具購入をご希望の場合はご相談ください。

あんフラワー® & あんクラフト® 認定講師が講座をプロデュースしています。

あんフラワー講座に関するお問い合わせ・  
お申し込みはホームページより  
<https://seifudo.net>



# あんフラワー®&あんクラフト®認定講師講座

## 白あんでクリームを作りお花の形に絞り出して作る「あんフラワー」

白あんでクリームを作りお花の形に絞り出して作る「あんフラワー」。口金、フラワーネイル、フラワーリフター、パレットナイフなど様々な道具を使っていろんなあんフラワーの作り方を学ぶ講座です。レッスン毎に様々な技法を取り入れておりますので、技法の組み合わせ次第で作れる作品は無限大に広がります！更にあんフラワー®&あんクラフト®認定講師講座で資格を取得することで、単発レッスン・オリジナルレッスン・出張レッスン・講師養成講座の開催、販売(別途菓子製造業などの資格が必要)等を行う事が出来るようになります。

- ✳ 和菓子作りのバリエーションを広げたい！
- ✳ 新しいジャンルのクラフトに挑戦したい！
- ✳ 自分の技術を証明できる資格がほしい！
- ✳ 初心者から始められる資格がほしい！
- ✳ ローコストで自宅開業できる資格がほしい！
- ✳ 他の教室と差別化したい！
- ✳ ケーキ屋さんやカフェで販売したい！
- ✳ 和菓子屋で新しい商品を開発したい！
- ✳ 認定講師を育成したい！



**12時間であんフラワーケーキ5台とあんペーストケーキ3台を作成し10種類のお花とリーフ絞り**  
**と30種類以上のあんフラワー&あんペーストケーキ作成に必要な技術を全て学べる「6回完結型」の講座**です。全くの初心者の方でも基本からしっかりと学んでいただけます。

あんフラワー®  
 &あんクラフト®  
 認定講師講座  
 講習費用

2時間×6回 113,740円[税込]

(講座料金 79,200円[税込]、材料・道具・テキスト代 34,540円[税込])

認定料 22,000円[税込](認定証・フリーレッスン用レシピ3枚付き)

年会費 3,300円[税込](協会年会費)※入会月により金額は変わります。

※2023年10月時点



※受講のお申し込みは、開催希望日の7～10日前までにお願いたします。

※詳細は店頭・ホームページよりお問い合わせください。



### Lesson 1

#### 『ラッフルケーキ』

- ・あんペーストの作り方
- ・カバーリング
- ・着色方法
- ・バラの造形
- ・ラッフルの作り方・貼り方



### Lesson 2

#### 『風呂敷包み』

- ・ドレープの作り方
- ・バイカラーのカバーリング
- ・スクエアのカバーリング
- ・ペインティング (金彩)



### Lesson 3

#### 『手まりCAKE』

- ・ボールケーキの作り方
- ・ボールカバーリング
- ・つまみ細工
- ・タッセル



### Lesson 4

#### 『あんフラワーケーキ』

- ・浮島の作り方(テキスト説明のみ)
- ・あんクリームの作り方
- ・椿・ダリア・水仙
- ・リーフの絞り方
- ・飾り方



### Lesson 5

#### 『あんフラワーカップケーキ』

- ・カーネーション
- ・ローズ
- ・かすみ草
- ・スカビオサ
- ・クレマチス
- ・リーフ



### Lesson 6

#### 『卒業制作』

今までに学んだ技法を取り入れ、オリジナルのあんケーキを1台作成いただけます。

# Seifudo

## 日本茶講座

初級・中級・上級・マスター

# Seifudo

## 紅茶講座

初級・中級・上級・マスター



# Seifudo 日本茶講座

初級・中級・上級・マスター

©seifudo.net

## 本格的に日本茶を淹れてその味と香りの奥深さに触れてみませんか？

日頃何となく飲んでいる日本茶・・・お食事の時、休憩時間、のどが渴いた時、ティータイム……。その日本茶、本来の味と香りを引き出せていますか？

日本茶にはそれぞれ特色があり、ちょっとした淹れ方のコツを覚えるだけでとても美味しく飲んでいただけます。

日本茶本来の魅力に触れ、茶器に触れ、日本茶の世界を愉しんでみませんか？

### Seifudo 日本茶講座 初級

- ・日本茶とは
- ・日本茶の分類
- ・不発酵茶とは
- ・緑茶の分類
- ・日本茶の成分と特徴
- ・日本茶の淹れ方
- ・日本茶の保存方法

講習時間：1.5～2時間

3,800円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 日本茶講座 中級

- ・日本茶の歴史
- ・緑茶の品種
- ・日本茶の主要産地
- ・深蒸し茶の淹れ方
- ・ほうじ茶の淹れ方
- ・玄米茶の淹れ方

講習時間：1.5～2時間

5,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 日本茶講座 上級

- ・日本茶の栽培
- ・日本茶の収穫方法
- ・日本茶の製法
- ・玉露の淹れ方
- ・水出し緑茶の淹れ方

講習時間：1.5～2時間

6,500円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 日本茶講座 マスター

- ・日本茶の基礎知識復習
- ・日本茶の淹れ方復習
- ・中国緑茶の淹れ方
- ・ほうじ茶を作ろう
- ・日本茶アレンジ

講習時間：3～4時間

17,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
認定証発行費用等込み

※Seifudo 日本茶講座は2名様からのお申し込みでご希望日に開催可能となります。

※お一人様でも受講できる体制を整えております。

・1名様でのご受講の場合、別途プライベートレッスン料1,000円を申し受けます。

・講習料が6,000円以上の場合または1日に2講座以上ご受講の場合、プライベートレッスン料は掛かりません。

※1名様でお申し込みいただき、当店で他の参加者を募集することもできます。

Seifudo 日本茶講座に関するお問い合わせ・  
お申し込みはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>



各講座終了時に武谷清風堂  
オリジナル修了証、認定証を  
発行しております。

# Seifudo 紅茶講座

初級・中級・上級・マスター

## ティータイムに美味しい紅茶を淹れてみませんか？

ダーズリン紅茶・アッサム紅茶・セイロン紅茶…いろんな種類の紅茶がありますが、なかなか上手に淹れられない…なんて思っていないですか？紅茶にはストレート向き、ミルクティー向きなどそれぞれ特徴があり、ちょっとしたコツを掴めば美味しく淹れることができます。

### Seifudo 紅茶講座 初級

- ・紅茶の基礎知識Ⅰ
- ・紅茶とは
- ・茶葉の産地
- ・紅茶の効果効能
- ・紅茶の淹れ方
- ・ゴールデンルール
- ・美味しい紅茶を淹れてみよう

講習時間：1.5～2時間

3,800円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 紅茶講座 中級

- ・紅茶の基礎知識Ⅱ
- ・茶葉の等級
- ・お水の硬度と紅茶
- ・ミルクティーの淹れ方
- ・アイスティーはなぜ濁る？
- ・アイスティーの淹れ方

講習時間：1.5～2時間

5,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 紅茶講座 上級

- ・紅茶の基礎知識Ⅲ
- ・製造工程
- ・紅茶の歴史
- ・世界三大紅茶比較
- ・ロイヤルミルクティーの淹れ方

講習時間：1.5～2時間

6,500円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 紅茶講座 マスター

- ・紅茶の基礎知識復習
- ・紅茶の淹れ方復習
- ・紅茶の比較
- ・様々な紅茶の淹れ方
- ・ブレンドティー

講習時間：3～4時間

17,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
認定証発行費用等込み

※Seifudo 紅茶講座は2名様からのお申し込みでご希望日に開催可能となります。

※お一人様でも受講できる体制を整えております。

・1名様でのご受講の場合、別途プライベートレッスン料1,000円を申し受けます。

・講習料が6,000円以上の場合または1日に2講座以上ご受講の場合、プライベートレッスン料は掛かりません。

※1名様でお申し込みいただき、当店で他の参加者を募集することもできます。

Seifudo 紅茶講座に関するお問い合わせ・  
お申し込みはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>



各講座終了時に武谷清風堂  
オリジナル修了証、認定証を  
発行しております。

# Seifudo 中国茶講座

初級・中級・上級  
マスター(認定・講師)



# Seifudo 中国茶講座

初級・中級・上級・マスター(認定・講師)

## 本格的な茶器と厳選された茶葉で中国茶の世界を愉しんでみませんか？

緑茶・白茶・黄茶・青茶・紅茶・黒茶・花茶・茶外茶・・・様々な種類がある中国茶。道具も茶荷・茶壺・茶海・聞香杯・茶盤・茶杓・茶通・茶鉢・水盂など様々あります。そんな中国茶を基礎からしっかり学んでいくのが『Seifudo 中国茶講座』です。20年以上中国茶を販売しております当店のノウハウなども含め、専門的な知識や技術をしっかりと身に付けていただけます。

### Seifudo 中国茶講座 初級



- ・中国茶の分類・種類
- ・中国茶の効果・効能
- ・中国茶器の種類と使い方
- ・中国茶の淹れ方～大陸青茶・台湾青茶～
- ・中国茶の淹れ方～楽しみ方とテクニック～

講習時間：1.5～2時間

4,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 中国茶講座 中級



- ・紅茶の特徴と取り扱い、紅茶の淹れ方
- ・花茶の特徴と取り扱い、花茶の淹れ方
- ・黒茶の特徴と取り扱い、黒茶の淹れ方
- ・工夫茶の淹れ方
- ・お茶の保管と管理

講習時間：2～2.5時間

5,500円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

### Seifudo 中国茶講座 上級



- ・茶壺について、茶壺のお手入れ
- ・蓋碗について
- ・蓋碗を使った中国茶の淹れ方(～緑茶編～)
- ・蓋碗を使った中国茶の飲み方(～青茶編～)
- ・その他の中国茶の淹れ方
- ・知っておきたい中国茶の上級知識

講習時間：2～2.5時間

7,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
修了証発行費用等込み

# Seifudo 中国茶講座

初級・中級・上級・マスター(認定・講師)

Seifudo 中国茶講座のマスターコースは「認定」と「講師」の2コースに分かれています。通常の初級～上級の流れのまま中国茶を極めたいという方は「認定コース」を選択してください。最終的に中国茶教室や中国茶にかかわるお仕事などを目指されている方は「講師コース」を選択してください。※両方とも受講することもできます。

## Seifudo 中国茶講座 マスターコース「認定」

- ・中国茶の歴史
- ・中国茶の産地
- ・中国茶の製造工程
- ・**中国十大銘茶**
- ・中国茶の詳細な効果効能
- ・**「茶韻」の世界**
- ・**中国茶と漢方薬膳**
- ・中国茶の淹れ方の復習・実践
  - ・青茶、白茶、黒茶の淹れ方
  - ・蓋碗を使ったお茶の淹れ方

講習時間：3～4時間

18,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
認定証発行費用等込み

## Seifudo 中国茶講座 マスターコース「講師」

- ・中国茶の歴史
- ・中国茶の産地
- ・中国茶の製造工程
- ・中国茶の詳細な効果効能
- ・中国茶の淹れ方の復習・実践
  - ・青茶、白茶、黒茶の淹れ方
  - ・蓋碗を使ったお茶の淹れ方
- ・**中国茶教室、お茶会の開催方法  
セクションA～H(全8セクション)**

講習時間：5～6時間

38,000円(税込)

※レッスン料,材料費,テキスト代,お茶代,  
認定証発行費用等込み

※Seifudo 中国茶講座は2名様からのお申し込みでご希望日に開催可能となります。

※お一人様でも受講できる体制を整えております。

・1名様でのご受講の場合、別途プライベートレッスン料1,000円を申し受けます。

・**講習料が6,000円以上の場合または1日に2講座以上ご受講の場合、  
プライベートレッスン料は掛かりません。**

※1名様でお申し込みいただき、当店で他の参加者を募集することもできます。

### \*マスターコースについて

※マスターコースは1名様からご希望日に開催できます。

※「認定」「講師」のお好みのコースをお選びください。

※両方をご受講の場合、講習費は48,000円(税込)となります。



各講座終了時に武谷清風  
堂オリジナル修了証、認定  
証を発行しております。



Seifudo 中国茶講座に関するお問い合わせ・  
お申し込みはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>

# 茶華道柴山流 教室

## 茶・華を通し自然美を基調とした清楚なわび・さびを学ぶ

茶華道柴山流とは大正8年(1919年)初代家元・熊野松濤(静男)先生が山口で創流されました。流名は煎茶の祖である高遊外売茶翁の姓である「柴山元昭」に由来します。侘びを好む茶花から起こったもので、品格高く雅趣豊かなものとして培われてきました。多くの文人茶人また有識者の間に多大な好評を得、郷土山口の茶華道として愛されてきました。

### 🍵 柴山流のお花

自然美を基調として、清楚なわび、さびを表現する文人花です。枝ぶりをいかすことを第一条件とし、花型はあくまでバランスをとるための二義的なものと考えます。柴山流のお花は、花を活けるのではなく、枝を活かすお花です。

### 🍵 柴山流のお茶

簡素で無駄のない煎茶手前です。煎茶道は、煎茶（葉茶）を用いたお点前をする作法のことで、江戸時代中期以降に当時の文化人たちの間に流行しました。煎茶道では、茶室や道具に必要な以上のこだわりをもたず、自由な精神や風流を重んじます。

## 茶華道柴山流の教室のご案内

茶華道柴山流の教室はホームページ及び武谷清風堂店頭にてご案内しております。

◆柴山流 いけばな体験教室

◆柴山流 いけばな教室

◆柴山流 煎茶体験教室

◆柴山流 煎茶教室

詳細はホームページ及び店頭でご確認ください。

お茶専門店 武谷清風堂

茶華道柴山流教室

<https://shibayamaryu.com>



※茶華道柴山流への入門をご希望の方は武谷清風堂までお問い合わせください。



# ご希望日に教室・講座を開催できます

武谷清風堂では様々な教室・講座を開催しておりますが、

- ・「どうしても開催日の都合が悪い」
  - ・「申し込もうとしたらいつも満員」
  - ・「友達と都合を合わせるのが難しい」
- などの声もいただいております。

**開催しております講座は  
全て対面講座(オフライン)となります。  
現在オンライン講座は開催しておりません。**

出来る限り、多くのみなさまに様々な教室・講座を体験していただきたく、定期・不定期開催日以外に、**お客様のご希望日時で教室・講座を開催できる体制を整えております。**

- ✓ みなさまのご都合に合わせた日程で開催可能!!
- ✓ ご希望日に教室・講座をお一人様で受講できます!!  
(プライベートレッスン料が掛かる場合がございます。)
- ✓ 同日に複数講座受講も可能です!!

## ■ご希望日に教室・講座をお一人様で受講できます!!

講習料が6,000円未満の講座につきましては、通常2名様から受け付けておりますが、**1名様での受講も可能です。**

※但し、別途プライベートレッスン料(+1,000円)を申し受けます。

**★講習料が6,000円以上の場合または  
1日に2講座以上ご受講の場合、  
プライベートレッスン料は掛かりません。**

下記講座は全コース1名様から受講受付しております。

- ※Seifudo 練り切り講座
- ※薬膳茶デザイナー養成講座
- ※各種認定講座

## ■1人で申し込んで当店で募集する事も可能です！

例えば、『お客様A』がお一人様で申し込まれ、お一人様で受講される場合は「講習料+プライベートレッスン料(1,000円[税込])」となります。

ですが、『お客様A』が複数人での開催でも問題ない場合は、**当店で『お客様A』の受講日時でホームページやSNSで他の参加者を募集いたします。**

その募集で『お客様A』以外の方から受講申込があった場合は、**2名様以上での開催となりますので『お客様A』はプライベートレッスン料なしで受講できます。**

## ■同日に複数講座受講も可能です！

同日に「日本茶講座 初級と日本茶講座 中級」や「紅茶講座 初級と中国茶講座 初級」などのように**複数の講座を組み合わせて受講する事も可能**です。但し、講座により受講条件があるものもございます。通常、初級・中級・上級と分かれております講座につきましては初級から受講していただく事になります。この場合「1人で2講座=2人で1講座」とみなしますので、**プライベートレッスン料は掛かりません。**



「ご希望日に教室・講座を開催」に関する  
お問い合わせはホームページよりお願いいたします。  
<https://seifudo.net>



# 教室・講座のご予約・お問い合わせ

## ■教室・講座の開催予定

教室・講座・ワークショップ等の開催予定は、ホームページの『教室・講座・イベントカレンダー』に掲載しております。

### ■教室・講座・イベントカレンダー

<https://seifudo.net/calendar>



## ■教室・講座のご予約

教室・講座・ワークショップ等のご予約は下記より承っております。

### 開催予定・募集中の教室・講座・ワークショップのご予約

武谷清風堂で開催予定、募集中の各種教室、講座、ワークショップ等の予約フォームとなります。

☒ 希望する教室・ワークショップ名

を選択して必要事項をご入力の上、送信してください。

折り返し当店よりご連絡いたします。

#### ■ご予約フォーム

<https://seifudo.net/ws2/>



### ★希望日での教室・講座・ワークショップの開催申し込み、お問い合わせ

武谷清風堂の各種『教室・講座』のお申し込み及びお問い合わせフォームです。

☒ 希望教室、ワークショップ、講座名

☒ 受講希望日

など必要事項をご入力の上、送信してください。

折り返し当店よりご連絡いたします。

#### ■お申し込み・お問い合わせフォーム

<https://seifudo.net/ws/>

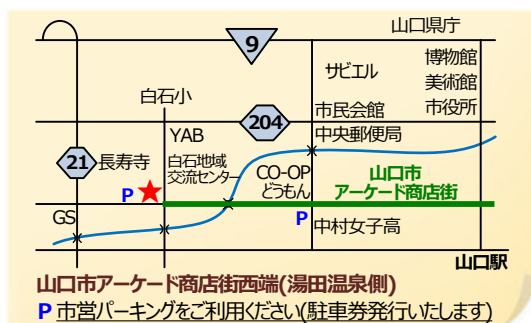


## その他・お問い合わせ

教室・講座に関すること、その他、教室・講座以外のお問い合わせは下記よりお願いいたします。

### ■その他、各種お問い合わせ

<https://seifudo.net/faq>



お茶専門店  
**武谷清風堂**

〒753-0046

山口県山口市本町1-2-11

TEL 083-922-1184

<https://seifudo.net/>

10:00-18:00

定休日:日曜日

■当カタログの内容は2023年10月時点のものです。

■許可なく当カタログの複製・転写等を禁止します。

2023年10月 Ver5.00

