書籍案内
お世話になっております

実用書・料理書のご担当者様

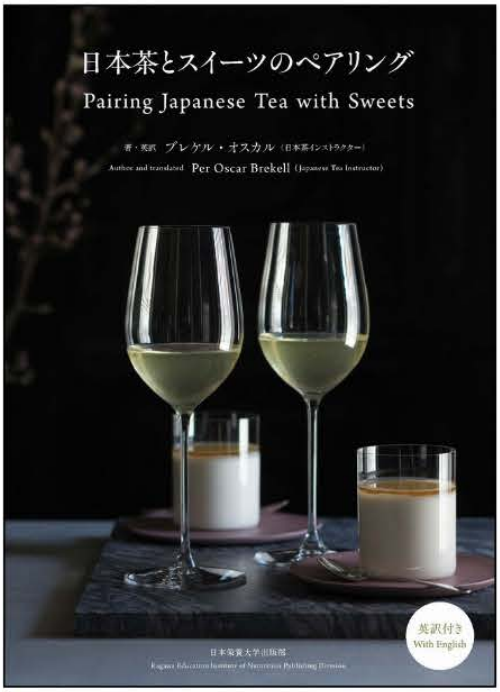
好評発売中　フリー入帖

日本栄養大学出版部（旧・女子栄養大学出版部）

英訳付き　*With English*

日本茶とスイーツのペアリング

ブレケル・オスカル　著
Ｂ５判　128ページ　本体2,200円＋税



月刊『栄養と料理』で2025年1月号から2026年4月号まで連載した人気企画「季節のティーペアリング」を書籍化。
ブレケルさんのティーブランド「SENCHAISM」では、茶園に足を運んで選び抜いた茶葉を販売しています。日本国内はもちろん、海外でも、お茶を楽しむセミナーやイベントなどを開催し、日本茶の魅力を広める活動を行なっています。
本書では、茶葉の個性に合わせた淹れ方やおすすめのスイーツ、茶器の提案など、ブレケルさん流の「お茶の時間を楽しむ」方法をご紹介します。



著者紹介

ブレケル・オスカル

スウェーデン出身。日本茶に魅了されて日本語を学び、岐阜大学に留学。さらに日本茶インストラクターの資格を取得後、静岡県農林技術研究所茶業研究センターの研修生となる。テレビ東京「YOUは何しに日本へ」に出演したさいは、日本茶への熱い思いを語る姿が評判になった。

おすすめしたい❸つ　の理由

❶「新茶」だけではない！　日本茶葉の魅力を再発見

煎茶は茶葉の種類によって香りや味わいが異なります。コーヒーやワインを品種で選ぶように、茶葉も品種ごとに個性があります。季節ごとにおすすめの茶葉と、いっしょに楽しみたいスイーツを、ブレケルさんのお話とともにご紹介します。

❷冷水で、氷で、炭酸で。淹れ方も茶器も楽しむ

お茶の淹れ方は、湯だけではありません。冷水で、氷で、あるいは炭酸で割る淹れ方も。淹れたあとの茶葉もむだにしません。茶器も茶葉の個性に合わせた湯呑みの形、ワイングラス、マグカップなどさまざま。日本茶の飲み方、楽しみ方が広がります。もちろん、いまブームの抹茶の楽しみ方も！

❸全編英訳付き

ブレケルさんがすべて英訳。日本のこと、日本茶のことを世界じゅうの人に知って、楽しんでもらいたいという熱い気持ちが詰まっています。外国のかたへのおみやげにもぜひ。

注文書	貴店印 ご担当　様	申込数 冊	英訳付き　*With English* 日本茶とスイーツのペアリング
		条件／注文扱い	ISBN 978-4-7895-4840-3　本体2,200円＋税 日本栄養大学出版部

ご注文お待ちしております

FAX 03-3918-5591　TEL 03-3918-5411
日本栄養大学出版部（旧・女子栄養大学出版部）

名称が変わりました！