

フォース誌世界大富豪ランキングTOP10に入る大富豪
を相手にするプロフェッショナル執事・新井直之氏 推薦！

ビジネスエリートが知っている 教養としての紅茶

2023年
2月7日発行

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は花井草苗 著『ビジネスエリートが知っている 教養としての紅茶』を2023年2月7日(火)に刊行いたします。

商談や社交の場で一目置かれる紅茶の知識が満載

ビジネスパーソンが列席する頻度も高い、商談や社交の場で設けられるティータイム。そこでは、会話を楽しむだけでなく、立ち振る舞いや会話の内容(茶葉や産地だけでなく、茶器や歴史などの知識)から、その人の見聞の広さなどもチェックされます。

本書では、ビジネスシーンにもティータイムを取り入れ、より結果を出したいビジネスパーソンのために、英国王室主催の社交行事や格式高い舞踏会や晩餐会に多数出席したイギリス在住の著者が、紅茶の作法や歴史、嗜み方を豊富な写真を交えてお伝えします。世界No.1執事で実業家の新井直之氏も推薦の一冊です。

タイトル:ビジネスエリートが知っている 教養としての紅茶

ページ数:288ページ 著者:花井草苗

価格:1,760円(10%税込) 発行日:2023年2月7日

ISBN:978-4-86667-431-5

【目次】

- CHAPTER1 イギリスでの紅茶の嗜み方
- CHAPTER2 紅茶の基礎知識・1～茶葉～
- CHAPTER3 紅茶の基礎知識・2～産地と歴史～
- CHAPTER4 知っておくと一目置かれる英国式マナー
- CHAPTER5 ビジネスシーンでも役立つ紅茶の淹れ方とアレンジ
- CHAPTER6 教養人なら知っておきたい
ティーカップ&ソーサーの基本

【著者プロフィール】花井草苗(はない・さなえ)



イギリス在住。学生時に、イギリス文学専攻。文学を通しイギリスの文化に触れる。20代前半はCMやテレビ等で活動し、“伝える”事を学んだ。20代半ばになると、広い世界に興味を持ち航空会社に転職。2005年にイギリスへ移住し、イギリスの文化を学ぶ。2006年にロンドンを拠点に国際線CAとして乗務開始。ファーストクラスでの乗務を開始以来、王族、世界的企業のトップなどをアテンドした経験から、プロトコールマナーへの興味を深める。イギリスの国際プロフェッショナルアロマセラピスト連盟(IFPA)で植物の特性や紅茶とハーブの融合を学ぶ。イギリスの上流階級社会に御身を置かれるご夫妻より直々にプロトコールマナーを教わる。イギリスの格式高い舞踏会や晩餐会などのパーティーにお招きいただいたり、英国王室主催の社交行事に多数出席したりする。
Instagram: @sanae.hanai.official

ビジネスエリートが知っている

教養としての

紅茶

花井草苗

ビジネスを成功に導く紅茶の
教養と実践方法が学べる必読書
世界No.1執事 実業家
新井直之氏
推薦! あさ出版

商談や社交の場で役立つ
紅茶の産地、歴史、茶器、
マナーなど
ビジネスパーソンなら
知っておきたい
知識のすべて

ビジネスを成功に導く紅茶の教養

※以下本書より一部を抜粋編集

イギリスにおいては、日常はもちろん、ビジネスシーンでもティータイムは重要視されています。近年グローバル化がますます進み、世界の色々な国の企業の方々とビジネスをする機会も増えてきました。イギリスでは、**ビジネスシーンにティータイムを取り入れることで、仕事の円滑化を図ったり、異なる文化や背景を持つ人々がお互いを理解するのに役立てたり**しています。

ビジネスシーンで役立つ紅茶の淹れ方とアレンジ

☕ お客さまに喜ばれる！おいしい紅茶を淹れるコツ

お湯の温度を確認し、素早く注ぎ蓋をしてしっかりと蒸らす

お湯の温度が低すぎると紅茶の香味が弱くなり、逆に高温すぎると水中の酸素が飛んでカフェインとポリフェノールが多く出すぎるので紅茶が苦くなります。紅茶の豊かな風味を引き出すためには、お湯の温度が重要です。**沸騰直前の熱湯を注ぎ、蓋をしっかりと蒸らします**。抽出中のお湯の温度を保つためにティーコージー(ティー・ポットに覆い被せる布製のカバー)を使うのもお勧めです。

☕ ビジネスシーンに活用できる紅茶アレンジ

紅茶はそのままで美味しくいただけますが、それぞれの茶葉の特徴を活かしてアレンジを楽しむのもお勧めです。こちらでは、**紅茶と相性の良い代表的なハーブやスパイス**をご紹介します。目的に合う素材をひとつまみ茶葉に加えて淹れ、効果を取り入れてみましょう。



ハーブ/レモングラス

原産 インド 使用部分 葉

主な効能 集中力UP/気分転換/疲労回復 など

特徴 レモンのような爽やかな香りと軽い酸味/香りの元となる芳香成分シトラールを含有/ビタミンCが豊富



スパイス/カルダモン

原産 インド スリランカ 使用部分 実

主な効能 リラックス効果/集中力UP/消化促進など

特徴 高貴で爽やかな香りから「スパイスの女王」と称される

※ハーブやスパイスは医薬品ではありませんので、治療を目的とするご紹介ではありません。また、こちらでご紹介したハーブやスパイスなどのご使用により生じた不都合には責任を負いかねます。特に、妊娠中の方や授乳中の方、治療中の方、持病のある方などは医師にご相談ください。

知っておくと商談や食事会でも安心 英国式マナー

☕ ティーカップ&ソーサーの持ち方

かつて中国からヨーロッパに伝わった茶器には持ち手がなく、熱いお茶が入った茶器を持つ際にカップに触れる指を減らすため小指を立てせる習慣が流行。時を経てハンドル付きティーカップが誕生すると、薬指と小指の2本指はティーカップを下から支える指となりました。

現在も英国王室では小指を立てて紅茶を飲むという噂がありますが、元英国王室執事のグラント・ハロルド氏は「そのような持ち方は一度も見たことはありません」と断言しました。



ローテーブル



ハイテーブル

ローテーブル(応接間にあるような低いテーブル)の場合、通常ティーカップとソーサーを膝の上にのせ、左手をソーサーに添え、姿勢を崩さずに右手でティーカップだけを口に運びます。ハイテーブル(ダイニングテーブルのような高いテーブル)の場合は、**カップだけを持ちます**。

イラスト:高橋ポルチーナ