

通信教育で学ぶ

日本茶インストラクター講座 日本茶アドバイザー講座

2020



NPO 法人 日本茶インストラクター協会
<https://www.nihoncha-inst.com>

Photo: Takehiro Iikawa

日本茶インストラクター認定制度とは

近年、日本茶に含まれるいろいろな成分が健康に対して効果・効能をもつことが、多くの研究者によって明らかにされ、社会的にも日本茶への関心が高まっています。「日本茶インストラクター認定制度」は、日本茶と消費者の接点となり、日本茶文化の発展及び日本茶の正しい理解と普及を指導できる者を認定することを目的に、1999年に制定されました。

NPO法人日本茶インストラクター協会とは

NPO法人日本茶インストラクター協会は、日本茶インストラクター認定制度の円滑な推進と、日本茶インストラクターおよび日本茶アドバイザーの育成と認定、その活動支援により、日本茶の普及と歴史ある日本茶文化の継承、そして新たな日本茶文化を創造し、もって広く社会の健康と文化及び教育の向上に寄与することを目的に2002年2月に設立された特定非営利活動法人(NPO法人)です。

資格の種類

日本茶検定

認定資格ではなく、もっと気軽に日本茶の知識を試してみたい方のためのインターネット検定。年3回(3月・7月・10月)実施。公式テキスト『日本茶のすべてがわかる本』(発売:農文協)は書店にて販売中。詳しくは協会ホームページをご覧ください。

初級 日本茶アドバイザー

日本茶に対する関心が高く、茶全般の知識及び技術の程度が、消費者の指導・助言や日本茶インストラクターのアシスタントとしての適格性を備えた初級指導者。

《主な活動内容》
販売店での消費者への指導・助言、日本茶教室でのアシスタント、茶関連イベントでの案内役など

中級 日本茶インストラクター

日本茶の全てにわたる知識及び技術の程度が、消費者や初級指導者を指導する適格性を備えた中級指導者。日本茶アドバイザー資格がなくてもチャレンジできます。

《主な活動内容》
日本茶教室の開催、日本茶カフェプロデュース、学校カルチャースクール等各種講習会講師、通信教育添削講師、日本茶アドバイザーの育成・指導など

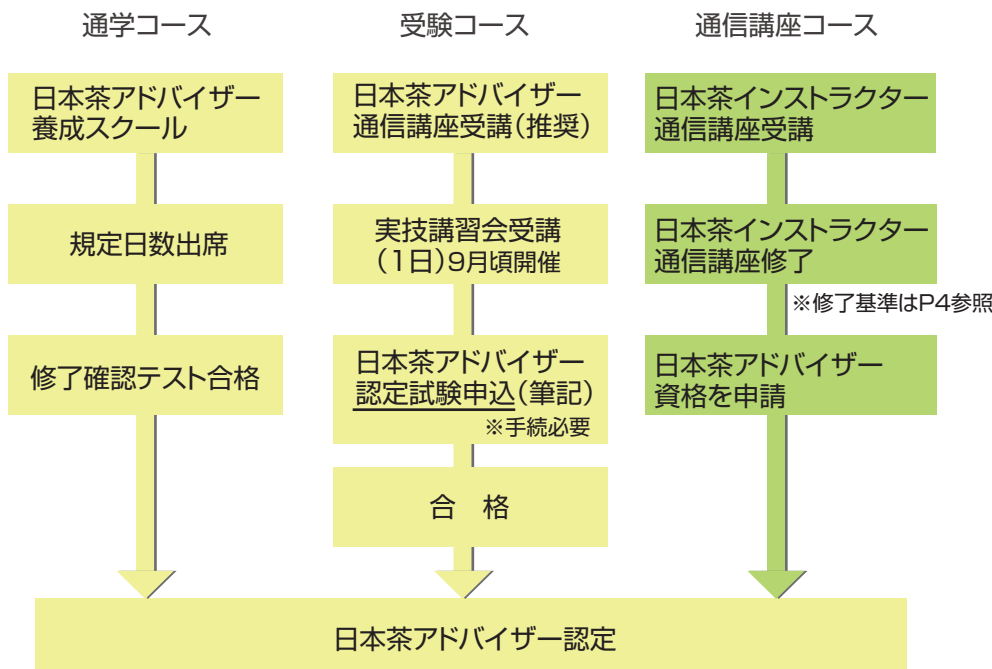
上級 日本茶マスター

日本茶インストラクターとして3年以上の活動と経験を有し、日本茶に関する分野別の専門的知識及び技術の程度が特に優れた上級指導者。

《主な活動内容》
各種研修会・講習会講師、日本茶インストラクターの育成・指導など

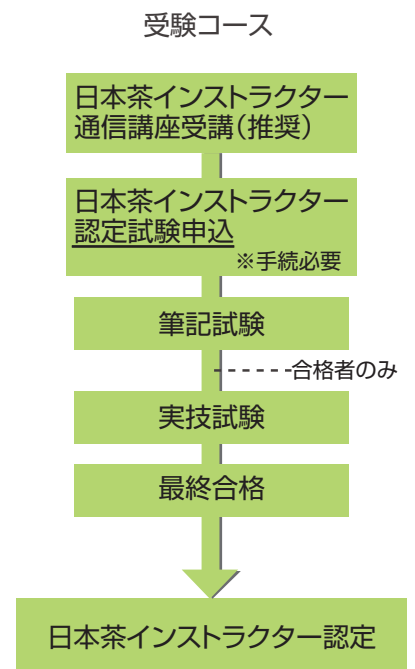
資格の取得方法

日本茶アドバイザー



※通学コースの概要は3ページをご覧ください。詳細はお問い合わせください。
※認定試験のお申込みは別途必要です。詳細は受験要項をご覧ください。

日本茶インストラクター



2020年度 NPO法人日本茶インストラクター協会認定試験概要(予定)

※詳細は7月頃発表される試験要領でご確認ください。

日本茶アドバイザー

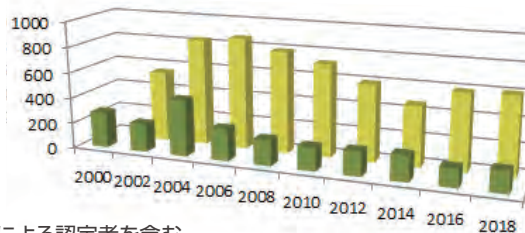
- ①試験日 : 2020年11月8日(日)
- ②会場(予定): 札幌、仙台、東京、静岡、名古屋、京都、広島、福岡、鹿児島
- ③受験申込 : 2020年8月1日~8月31日(必着)
- ④試験方法 : 筆記試験/マークシートによる○×式
- ⑤筆記試験出題分野 :
茶の歴史、茶業のあらまし、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用、茶の化学、茶の健康科学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、インストラクション技術
- ⑥受験資格
・2021年4月1日で18歳に達していること。
・日本茶インストラクター協会指定の「実技講習会」受講修了(見込)者
- ⑦受験料 : 通信講座受講者は11,000円(税込)

日本茶インストラクター

- ①試験日 : 第一次試験(筆記試験)2020年11月8日(日)
: 第二次試験(実技試験)2021年2月7日(日)
- ②会場(予定): 札幌、仙台、東京、静岡、名古屋、京都、広島、福岡、鹿児島
- ③受験申込 : 2020年9月1日~9月30日(必着)
- ④試験方法 : 筆記試験/マークシートによる五肢択一式
: 実技試験/茶鑑定、インストラクション技術
- ⑤筆記試験出題分野:《10分野》
茶の歴史、茶業概要、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用、茶の化学、茶の健康科学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、インストラクション技術
- ⑥受験資格 : 2021年4月1日で20歳に達していること。
- ⑦受験料 : 22,000円(税込)

認定者数の推移

- 日本茶アドバイザー
- 日本茶インストラクター



※日本茶アドバイザーは受講修了、通学コースによる認定者を含む。

NPO法人日本茶インストラクター協会への入会について(任意)

本会では、資格の認定を受けられた方々の組織化と活動支援のため、NPO法人としての本会の活動趣旨にご賛同頂ける方の入会をおすすめしています。

(1)会員の特典

資格の認定後、希望者は日本茶インストラクター協会に登録会員として入会することにより、次の特典を受けることができます。

日本茶アドバイザー

- ①日本茶アドバイザーバッヂの貸与
- ②日本茶アドバイザー会員証(免許証サイズの身分証)の交付
- ③会報の定期配付(年4回)
- ④会員専用ホームページのIDとパスワードの発行
- ⑤資質向上研修会への参加
- ⑥茶器セットの貸し出し
- ⑦各種情報の提供
- ⑧各種イベント等、ブロック支部活動への参加
- ⑨NPO活動総合保険の適用
- ⑩各種証明書の発行 ※有料

日本茶インストラクター

- ①日本茶インストラクターバッヂの貸与
- ②日本茶インストラクター会員証(免許証サイズの身分証)の交付
- ③会報の定期配付(年4回)
- ④会員専用ホームページのIDとパスワードの発行
- ⑤資質向上研修会への参加
- ⑥教室開催用茶器セットの貸し出し
- ⑦各種情報の提供
- ⑧各種イベント等、ブロック支部活動への参加
- ⑨NPO活動総合保険の適用
- ⑩各種証明書の発行 ※有料
- ⑪日本茶インストラクター章(掲示用)の発行 ※希望者は有料
- ⑫通信講座添削講師の就任資格(研修制度あり)
- ⑬日本茶アドバイザー専任講師の受験資格

(2)会費について

日本茶インストラクター協会への入会金、会費は次のとおりです。

日本茶アドバイザー	日本茶インストラクター
入会金 5,000円	入会金 10,000円
年会費 5,000円	年会費 10,000円



左: 日本茶アドバイザー会員のバッヂ
右: 日本茶インストラクター会員のバッヂ

講座と資格の疑問に答えるQ&A

Q 日本茶検定と日本茶インストラクター・アドバイザーの違いは?

A 検定…インターネットによる試験。本会では資格と区別しています。茶に関する知識の保有度を試すもので、「日本茶って何だろう?」と思っている人が気軽にチャレンジできるのが「検定」です。

資格…筆記試験のほか、実技(鑑定・インストラクション)が必修の指導者資格です。資格取得後も、研修等により知識のレベルの維持・向上が望まれます。日本茶の知識を得て、周りの人にも教えてあげたいと思う方には「資格」をお勧めします。

Q 日本茶アドバイザー講座と日本茶インストラクター講座の違いは?

A 「日本茶アドバイザー講座」は日本茶の基礎を習得したい方に、「日本茶インストラクター講座」は系統的かつ総合的に日本茶について習得し、日本茶の専門家を目指す方に適した講座内容です。

なお、日本茶インストラクター講座は日本茶アドバイザー講座の内容を含んでいます。

Q 日本茶インストラクターを取得するには、まず日本茶アドバイザーを取得しなければなりませんか?

A [日本茶アドバイザー→日本茶インストラクター]のステップ式ではありませんので、日本茶インストラクターを目指している方は、直接日本茶インストラクター講座を受講されることをお勧めします。

日本茶インストラクター講座は、修了することで日本茶アドバイザー資格を取得できます。

Q 資格取得後は、どのような活動ができますか?

A 日本茶インストラクター協会では、原則的に仕事の斡旋はしておりませんが、資格取得後は次のような活動や利用がされています。

- ・日本茶教室の開催
- ・各種学校での講義、実習
- ・海外でのセミナー、文化交流事業
- ・日本茶カフェプロデュース
- ・茶関連イベントでのナビゲーター
- ・TV出演、新聞・雑誌取材対応
- ・ボランティア活動
- ・茶業関係に就職(転職)など

日本茶アドバイザー講座《初級》

日本茶アドバイザー認定試験対策講座
標準学習期間：3ヵ月～4ヵ月

テキストによる学習と講師より直接指導が受けられる実技講習会(1日)。また問題形式のリポート添削で修得状況を確認できます。

「日本茶アドバイザー講座」(初級コース)は、日本茶アドバイザー認定試験の対策講座として、短期間で効率的な学習をすることができます。茶についての基本的な知識、技能、インストラクション技術を身につけることができ、茶と消費者を結ぶアドバイザーとしての役割を担うことができます。テキスト教材2冊と2回のリポート添削による「通信学習」と、茶の鑑定方法などを講師が直接指導する「実技講習会(1日)」で構成される講座内容です。なお通学学習である実技講習会の受講修了は、「日本茶アドバイザー認定試験」の受験資格です。



教材内容

- ◆学習のしおり
- ◆テキストⅠⅡ
- ◆リポートⅠⅡ



テキストの主な内容

テキストⅠ

- 第1章 茶の歴史
- 第2章 茶の栽培
- 第3章 茶の製造法
- 第4章 茶の利用
- 第5章 茶の品質審査と鑑定

テキストⅡ

- 第1章 茶業のあらまし
 - 第2章 茶の化学
 - 第3章 茶の淹れ方
 - 第4章 茶の健康科学
 - 第5章 インストラクション技術
- ※教材の内容は多少変更する場合があります。ご了承下さい。

実技講習会(1日)

茶の鑑定方法などを講師の直接指導により学習できる「実技講習会」です。実技講習会の受講修了は、「日本茶アドバイザー認定試験」の受験資格です。参加者には茶鑑定スプーンを贈呈します。

開催時期 9月頃
会場 全国7会場
(札幌、東京、静岡、名古屋、京都、福岡、鹿児島)
の他、受講者の多い地域で開催予定。

※詳細は、受講中にご連絡します。



◀ 実技講習会の様子

日本茶アドバイザー養成スクール

このスクールは、自分のペースで学習する通信講座に対し、短期間、通学で講師から直接指導を受け、修了基準をクリアすることにより日本茶アドバイザー資格を得られるものです。実践的で興味深いグループ実習を交えながら、日本茶全般にわたる基本知識を身につけます。



開講会場 東京、静岡、名古屋、京都
受講期間 期間中、通学5回
申込方法 各校の募集要項が決定次第、本会のホームページ(www.nihoncha-inst.com)に掲載します。または、電話・FAXにて希望会場の募集要項をご請求下さい。詳細が決定次第ご案内します。
受講料 68,200円*～75,680**円(予定)
* 教材費、修了試験費を含みます。
** 茶器(急須、茶碗等)を含んだ場合の受講料です。
募集人数 20～36名 先着順受付
(最小開講人数は会場により異なります)

受講資格 18歳以上
基本的に全日程出席可能な方
(日本茶インストラクター、アドバイザー有資格者は受講できません)
修了基準 ・8科目の内、6科目以上出席すること
(必修科目及び3科目以上欠席された方は修了試験を受けられません)
・修了試験に合格すること(スクール最終日実施)
資格授与 修了者は日本茶アドバイザーとして認定され、資格が授与されます。(4月認定)

日本茶インストラクター講座《中級》

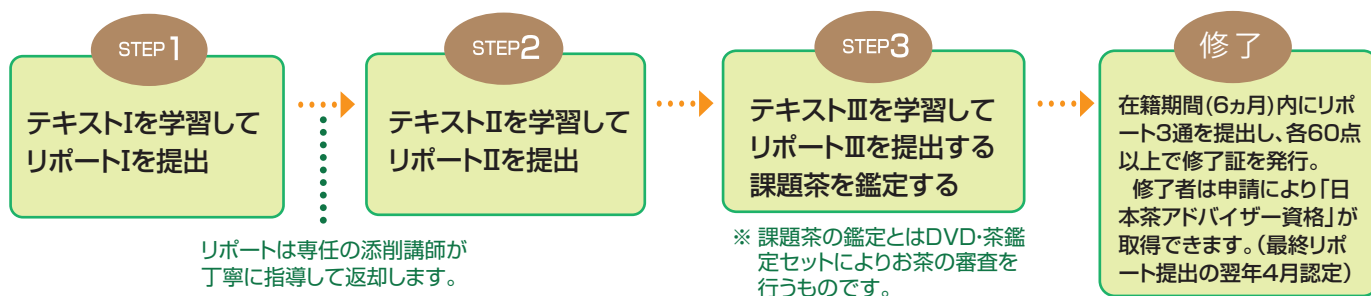
日本茶インストラクター認定試験対策講座
標準学習期間：4ヵ月～6ヵ月

テキスト・DVD・茶鑑定セットによる総合学習がすべて在宅で行えます。問題形式のリポート添削で修得状況を確認でき、修了基準に達すると申請により日本茶アドバイザー資格を取得することができます。

「日本茶インストラクター講座」(中級コース)は、日本茶インストラクター認定試験の対策講座として、短期間で効率的な学習をすることができます。茶に関する総合的、系統的な学習を目的に開発されているので、茶についての専門的な知識、技能、インストラクション技術を身につけることができます。茶関連企業・団体の社員研修として、また飲料・食品・流通の各分野に携わる方が茶についての専門性をより高める際に活用頂ける講座内容です。



学習の流れ お申込後、開講日に合わせて教材が届きます。



教材内容

- ◆学習のしおり
- ◆テキストⅠⅡⅢ
- ◆リポートⅠⅡⅢ
- ◆学習のポイントⅠⅡⅢ
- ◆DVD教材①～④ 非売品
- ①「茶の栽培と製造」 25分
- ②「茶の仕上げ加工」 25分
- ③「茶の鑑定法」 20分
- ④「日本茶の淹れ方」 35分
- ◆茶鑑定セット
- ◎器具セット
 - ・審査茶碗 5客
 - ・鑑定スプーン 1本
 - ・網匙 1本
 - ・審査盆 5枚
- ◎鑑定用茶セット
 - ・外観による茶期鑑定用
 - ・外観による品質鑑定用
 - ・内質による品質鑑定用
 - ・茶種判定用
- ◆補助教材
 - 「茶関係資料」 (公社)日本茶業中央会編 A4版
 - 「茶の科学用語辞典」日本茶業学会編 A5版



テキストの主な内容

テキストⅠ

第1章 茶の歴史
茶の始まり、日本茶のあけぼの、日本茶文化の形成、茶市場の拡大と煎茶製法の発明、日本茶輸出と製茶技術の革新、喫茶文化の変容

第2章 茶の栽培
チャの栽培条件、チャの種類と栽培法、チャの肥培管理、気象災害と防ぎ方、チャの摘採、病虫害と防除、防除法、農業と安全性追求、環境にやさしいチャの栽培

第3章 茶の製造法
茶製造の原理、生葉管理、茶の製造、仕上げ茶の製造、特殊な茶の製造、茶を原料とした加工品、茶の貯蔵と包装、安全・安心な茶づくり

※教材の内容は多少変更する場合があります。ご了承下さい。

テキストⅡ

第1章 茶の化学
茶の主要化学成分の性質と含有量、日本茶の品質と化学成分、茶の分析法と検査法

第2章 茶の淹れ方
日本茶をおいしく淹れるポイント、茶の淹れ方、場面に応じた茶の淹れ方とバリエーション、家庭での茶の保存法、お茶の淹れ方教室シナリオ例

第3章 茶の健康科学
抗酸化作用、発がん抑制作用・抗がん作用、抗動脈硬化作用、血圧上昇抑制作用、血糖上昇抑制作用と抗肥満作用、抗菌作用、抗ウイルス作用、抗アレルギー作用、脳・神経機能に対する作用、消臭作用、抗う蝕作用

第4章 茶の利用
茶を使った料理・歴史、茶を使った料理の主材料、茶を使った商品の例

テキストⅢ

第1章 茶業概要
生産、収益性、消費、流通と価格形成、輸出入、世界の茶の生産と流通、法令及び自主規定等、行政及び試験研究、茶業団体

第2章 茶の品質審査と鑑定
官能審査法、科学的審査法、茶の鑑定技術

第3章 日本茶インストラクターのインストラクション技術
日本茶インストラクターに求められる能力、受講者の興味を引き付ける工夫、服装、態度、話し方、質問の仕方・受け方、レッスンプランの作り方 他

教材内容のご紹介

茶の歴史、栽培、製造法、健康科学…そして、おいしいお茶の淹れ方と鑑定法など。学習教材には、お茶に関するあらゆる知識の素がつまっています。

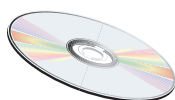
▼テキストには、専門的な解説が豊富に、わかりやすく書かれています。高校卒業程度の学力を有する方であれば学習していただける内容です。



例①／注目されている「カテキン」をはじめ、様々なお茶の成分がもつ効用について、図解をまじえて、専門的に解説。

例②／お茶の種類別にふさわしい急須や茶碗など「茶器」の選び方は、新たな興味・関心を広げてくれます。

DVD教材の内容



「茶の栽培と製造」や「茶の鑑定法」など映像を見ることでテキストの理解が深まります。
※インストラクター講座のみの教材です。

- 茶の栽培と製造……茶園の管理や摘採、荒茶ができるまでを解説
- 茶の仕上げ加工……荒茶が仕上げ茶になるまでの工程をわかりやすく解説
- 茶の鑑定法……具体的な鑑定方法や鑑定のコツを専門家が指導
- 日本茶の淹れ方……日本茶インストラクターが日本茶をおいしく淹れるポイントを紹介

レポート添削のご紹介

レポートは、問題形式です。添削講師が、その添削と講評をつけて返信します。

▼レポートは、テキストごとにまとめられています。テキストに合わせて、日本茶インストラクター講座の場合は3回、日本茶アドバイザー講座は2回のレポート添削を行います。



例①／レポートは問題形式。テキストで学んだ「お茶の歴史」や「栽培方法」、「健康科学」などについて、解答していきます。ステップがあがると、記述式の問題等もあります。1冊ごとに取り組めるので、明確な目標を持つことができます。

例②／添削内容とあわせて、添削講師からの講評コメントが記入されます。次の学習へのヒントにもなり、さらに、意欲を高めてくれる内容です。

修了証発行について

日本茶アドバイザー講座

- ・在籍期間(4ヵ月)以内にレポート2冊を提出し、各レポートが修了基準60点に達していること。
 - ・当講座指定の実技講習会に出席し修了していること。
- 以上2点を満たした方には修了証を発行します。

日本茶インストラクター講座

在籍期間(6ヵ月)以内にレポート3冊を提出し、各レポートが60点に達している方は修了証を発行(4ヵ月以内平均90点以上で優秀修了証を発行)します。また、修了者は申請により、「日本茶アドバイザー資格」が取得できます。(最終レポート提出の翌年4月認定)

日本茶インストラクター／添削講師 山崎 理香 さん

添削講師をさせていただいて10年になります。この講座は20歳代から80歳代まで、お茶に携わる方だけでなく、学生や主婦の方、いろいろなご職業の方が受講されています。それぞれの生活環境にあわせて、ご自分のペースで学習を進めることができるのは、通信講座の利点です。受講された方は、お茶の奥深さを知り、益々お茶が好きになり、学ぶ楽しさを実感しているようです。資格を取得し、多くの方に日本茶の美味しさ、楽しみ方を伝えていただきたいという思いから、講師として一人一人疑問に思っていることを解決し、日本茶インストラクターとして活動する際に参考になるような具体的なアドバイスをすることを心がけています。

受講修了者の声

この講座で学ばれている方々のめざす目標や目的はいろいろ。また、学ぶ方の年齢や職業、環境もそれぞれ違う中、自分に合わせた学び方を実現されています。講座での学習を通して、日本茶の持つ奥深さに気づき、数ある茶の中から状況に応じて日本茶を選び、淹れ方にも工夫を加えるなど、新しい日本茶との出会いが、一人一人の新たな道を拓ききっかけになっています。

茶についての知識が体系的にまとめられていて、使いやすいテキストでした。DVD・茶鑑定器具・茶葉サンプルなど様々な方法で日本茶を勉強することも出来、とても楽しかったです。

おいしいお茶を淹れるコツ、お茶のよし悪しの判別など、この講座で学んだことを今後に活かし、将来日本茶カフェを開業したいと思います。

(20歳代女性・会社勤務)

日常飲んでいる日本茶がこれほど奥深く、しかも身体に良いと知りました。

難しいと思う箇所もありましたが、毎回丁寧な添削と今後の勉強方法のアドバイス等とても心強く、レポートが返却されるのが楽しみでした。

(50歳代女性・主婦)



普段ふつうに常飲していた日本茶の奥深さを知りました。

8月にホストファミリーとしてフランスの子が来日していた際、彼女がお茶好きということで、冷茶をもてなしてみたりと講座の勉強が役に立ちました。日本国内に留まらず、海外でも多くの人たちに広めたいと思います。

(30歳代女性・会社勤務)

通信教育というものを初めて受けました。お茶の営業に携わっていますが、今まで茶について勉強不足だったと痛感しました。今は知識が増えていくことが楽しくなり、仕事に意欲が湧いてきました。

(40歳代男性・茶卸業勤務)



育児中ですので、通信教育は自分のペースで学習することができました。

学習内容は、想像していたよりも専門的でしたが、その分やりがいを感じました。茶の栽培から製造まで実に多くの工程があることを知り、生産に携わられている方に感謝しながら飲むようになりました。

(30歳代女性・主婦)

日本茶の歴史から栽培、製造、おいしい淹れ方、効能…あらゆる面から勉強になりました。これからは日本茶のすばらしさを多くの人に広めていきたいと思っています。

(60歳代男性・無職)



資格取得後の活動

会員は日本茶の知識をより深めるための勉強会や、産地見学などの研修会に参加することができます。“お茶が好き”という共通点を持つ友人ができ、地域の活動に参加したり、一緒にイベントを企画するグループも増えています。



井川 健二さん

日本茶インストラクター
認定番号 18-4074
(北海道ブロック)

お茶が持つ様々な魅力に惹かれ、本格的な知識を身につけたいとの思いで通信講座を受講しました。資格取得後は、支部の活動やお茶に関するイベント等に積極的に参加し、そこで得た経験や「茶縁」を通じて出会えた多くの方々からの学びが、確実に自身の成長に繋がっていると日々実感しています。普及・啓発活動での醍醐味はやはり、普段急須を使ってお茶を飲まない方がお茶を飲んだ時の驚きの表情や「おいしい」と笑顔になる瞬間です。それと、若い世代の方々にお茶の魅力伝えることの大切さと可能性を感じました。

北海道支部では、年に一度札幌・大通り公園で行われる「ライラック祭り」というイベントでブースを設け、手揉み茶実演や呈茶などを行います。他にも、静岡のお茶農家さんに提供していただいた生葉を使った料理研究会や手揉み茶講習での手揉み体験など、茶産地ではない北海道でも楽しめることはたくさんあります。



滝澤 静香さん

日本茶インストラクター
認定番号 16-3808
(静岡ブロック)

ただお茶が好きで資格を取得してしまった主婦ですが、インストラクターになってから協会主催の研修などを通じてたくさん学ばせてもらう一方、多くの方にお茶の楽しさと楽しさを知ってもらいたく、協会や仲間の協力を得ながら、身近な方を対象とした活動もしています。

地域の幼稚園児と保護者、小学校のママの集い、町内会のイベント、高齢者のいきいき会など、3歳から90歳を超える方々までお茶を味わっていただきました。講座スタイルもお茶の淹れ方体験にこだわらず、冷茶の試飲、数種類のお茶の飲み比べ、静岡市とお茶の話など様々です。また、静岡市に移住・転入された方にもお茶講座や茶町散策のガイドを行ったことがあります。まだまだかけだしのインストラクターですが、こうした機会も作りながらもっと勉強をしていこうと思っています。

最近、英語の勉強も始め、将来は身近な人から外国の方にまで日本茶のすばらしさを伝えたいと夢が膨らんでいます。



川原 ひろみさん

日本茶インストラクター
認定番号 17-3932
(南九州ブロック)

故郷鹿児島から離れた東京で飲んだ「かごしま茶」。望郷の念と共に改めて「かごしま茶」のよさに気づき、お茶のよさを伝える仕事をしたいと日本茶インストラクターの資格を取得しました。鹿児島に帰郷後、子育ての合間に「お茶とのふれあい事業」に参加しています。

茶の生産量全国第2位の鹿児島県ですが、家庭に急須がない家があったり、急須でお茶を淹れたことのない子どもがいたりします。そういう子たちが授業でお茶の淹れ方を学び、自分の淹れたお茶を「おいしい!」と目を輝かせて飲む姿に、日本茶インストラクターとしての喜びを感じています。

日本茶インストラクターには茶農家、茶商、消費者といるいろいろな立場の人たちがいます。私は消費者出身のインストラクターですが、立場の違いインストラクターとお茶談議は知識を深める場であり、楽しみの一つにもなっています。

これからも消費者目線でお茶のよさ、楽しみ方を広めていきたいと思っています。



2020年度受講申込概要

◆開 講 (通信教育の教材が届き、受講を開始する日)

【日本茶インストラクター講座】
4月15日～10月1日の各月1日・15日

【日本茶アドバイザー講座】
4月15日～8月1日の各月1日・15日

※希望する開講日の7日前までにお申し込みください。

※4月1日より受付を開始致しますが、第1回目の教材配本は受講開始日の配本となります。

※2020年度の認定試験を受験する場合は、7月頃までに受講を開始されることをお勧めします。

◆受講料

【日本茶インストラクター講座】
一括払い受講料 77,000円(税込)

※鑑定器具不要の場合67,650円(税込)

※以下対象の方はお問い合わせください。

- ・分割(3回)払いご希望の方。(所定の申込用紙をお送りします)
分割受講料合計79,200円(税込)
- ・会社・団体等5名以上でお申し込みの方。(割引制度があります)
- ・海外にお住まいで、日本国内に送付先のない方。

【日本茶アドバイザー講座】
受講料 29,700円(税込)

◆申込方法

1. 受講申込書にご記入ください。
下記申込書をコピーまたは切り取り、必要事項を記入・捺印してください。
2. 受講料を郵便振替または銀行振込にて、ご入金ください。
(振込手数料はご負担ください。)
3. FAXまたは郵送にて当協会までお申し込みください。

お振込み先

◆ 郵便振替	※ ATMまたは郵便局設置の払込取扱印票をご利用ください。
加入者名	NPO法人日本茶インストラクター協会
口座番号	00180-9-538098
通信欄	「日本茶インストラクター講座受講料」または「日本茶アドバイザー講座受講料」とご記入ください。
◆ 銀行振込	銀行名 三井住友銀行 浜松町支店 名義人 日本茶インストラクター協会 口座番号 普通 7372772
◆ お振込金額	日本茶インストラクター講座 77,000円(税込) 《鑑定器具不要の場合 67,650円(税込)》 日本茶アドバイザー講座 29,700円(税込)

注1) 認定試験受験のお申し込みは別途必要です。詳細は教材配本時にお送りする受験要項をご覧ください。

注2) キャンセルは原則としてお受けしませんが、お申し込み後1週間以内に解約をご希望の方は、当協会宛にご連絡ください。お支払い頂いた受講料の全額をご返金します。(払戻にかかる手数料は受講者のご負担となります。)但し、教材到着後、開封した場合のキャンセルはお受けできません。

お申し込み・お問い合わせ先 電話受付 9:30～12:00、13:00～17:00(土日祝休)

NPO法人 日本茶インストラクター協会

<https://www.nihoncha-inst.com>

〒105-0021 東京都港区東新橋2-8-5-5F 教育事務 TEL : 03-5402-6078 FAX : 03-3459-9518

キリトリ線

FAX. 03-3459-9518

※入金後にお申し込みください。

受講申込書

申込日 2020年 月 日

講座代金の振込方法 (いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> 印)	<input type="checkbox"/> 郵便振替 → 入金日[月 日]	振込名義人が受講申込者と異なる場合 名義人[]
	<input type="checkbox"/> 銀行振込 → 入金日[月 日]	
受講申込講座 (いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> 印)	<input type="checkbox"/> 日本茶インストラクター講座 (77,000円税込) ↳ 茶鑑定器具セット(4ページ参照)をお持ちの方。 <input type="checkbox"/> 茶鑑定器具セット不要 (67,650円税込) <input type="checkbox"/> 日本茶アドバイザー講座 (29,700円税込) ↳ 2020年度の実技講習会は「通学1日」ではなく、在宅用教材の発送に代わります。	
開講希望日 ※希望する開講日の7日前までにお申し込み下さい。	月 1・15 日開講 (いずれかに○印)	
ふりがな	※開講は4月15日から。 ※アドバイザー8月1日まで、インストラクター10月1日まで。 ※開講日とは、教材が届き受講をスタートする日です。	
氏名	印	歳 男・女
教材送付先 ※勤務先の場合は、会社名まで必ずご記入下さい。	〒 []-[]-[] 都道 府県 TEL () FAX ()	
【参考】認定試験について (いずれかに○印)	1. 本年度受験する 2. 受験は来年以降 3. 受験しない HP	

※認定試験のお申し込みは別途必要です。お知らせいただいた個人情報は、教材の発送および試験情報をお伝えるために利用し、その目的以外での使用は致しません。