

HERB BLEND CREATOR COURSE



ハーブ ブレンドクリエイター® 養成講座【オンライン録画講座】

おいしいハーブティを自在に作れる人
になろう！40種類のハーブを試飲・体
感しハーブブレンドのドリンクや料理へ
の活用法を学べます

この講座は、40種のハーブの特徴やエピソード、ブレンド理論
を学び、おもてなしを彩るドリンクアイデア、お料理への活用
やハーブティ以外の利用法などを学ぶ、当校オリジナル資格
対象講座です。

ハーブの特徴を生かしたブレンドを自在にするために、自宅
学習で40種のハーブを試飲しながら、テイastingシートを
作成し、五感にハーブの味、香り、色やイメージを刻みます。
美味しいハーブブレンドを作るための知識が身に付き、「ハー
ブブレンドの活用法」が広がります。

※5回の動画配信＋1回のオンライン生配信講座がセットに
なっています



こんな人に
オススメ

- おいしいハーブティのブレンドを知りたい方
- オリジナルのハーブティブレンドや、ドリンクメニュー開発に役立てたい方

受講料
教材セット付

税込67,100円（本体価格61,000円）
※2026年10月クラスより受講料が改定となりました。

※クレジットカードのお支払いはWEBにて。現金振込希望の方はメールにてお申込み下さい。

受講特典

- ◆受講を修了し提出課題をクリアされた方には、修了証を発行。
- ◆試飲用の40種の教材ハーブ（各5～10g）が付いた、豊富な教材セット付き。

▶ 無料個別カウンセリングも随時承ります。
お気軽にお問い合わせください。

□お問い合わせ：school@nealsyard.co.jp

▶ クラス詳細はwebサイトへ。



<http://www.nealsyard.co.jp>

ニールズヤード スクール

検索

植物のちからを、私のちからにする。



HOLISTIC SCHOOL
NEAL'S YARD REMEDIES

ハーブ ブレンドクリエイター®養成講座・5つの特徴

1. 教材が豊富

自習用の教材セットとして、40種類のハーブティをプレゼント

2. 動画配信で好きな時間に学べる

配信期間中に繰り返し視聴可能な5回の動画配信と、1回の生配信がセットになった講座です。

3. ディプロマがもらえる

課題と出席をすべてクリアされた方には、当校オリジナル資格「ハーブ ブレンドクリエイター®」の修了証を発行します

4. レシピ作成実習で実践力が身に付く

最終回のオンライン講座で行う「オリジナルレシピ」の卒業発表で、実践力が身に付きます

5. ベテラン講師からの添削指導あり

当校の経験豊富なベテラン講師が担当、提出課題「オリジナルレシピ」の添削指導が受けられます

ハーブ ブレンドクリエイター®とは

ホリスティックスクール ニールズヤードレメディーズが認定しているオリジナルの資格です。

40種のハーブの味、香り、色を十分理解し、おいしいハーブティをブレンドしたい方のための資格です。

* 資格取得後の活躍例 *

- ・身近な人や必要な人へ、おいしいハーブティを提案する
- ・オリジナルハーブティをブレンド開発し起業する
- ・飲食店でオリジナルドリンクメニュー開発に役立てる

【ご受講の流れ】

STEP 1

40種のハーブ教材セットが届く

STEP 2

配信期間中に「動画配信講座(90分×全5回)」を視聴

STEP 3

動画を視聴しながらハーブ40種を試飲・テイastingシートを作成

STEP 4

動画講座の受講後、課題「オリジナルレシピ」を作成・提出

STEP 5

最終回のオンライン講座でレシピ発表 ※講師より添削あり

ハーブ ブレンドクリエイター®養成講座 カリキュラム

全6回(録画1.5時間×5回、オンライン2.5時間×1回)

開講日程はWEBサイトをご覧ください



			ハーブ各論	自宅学習
	第1回	・ハーブ ブレンドクリエイター®について ・ハーブの歴史 ・ハーブティの基本 ・ハーブティブレンド理論 ・テイasting方法の説明		
	第2回	・花のハーブ理論 ・花のハーブのアレンジレシピ	エルダーフラワー、オレンジフラワー、カモミールジャーマン、バタフライピー、ブルーマロウ、マリーゴールド、ラベンダー、リンデン、レッドクローバー、ローズ	2回目ハーブのテイasting
録画講座 1.5時間×5回	第3回	・ハーブ(葉や茎)理論 ・ハーブのアレンジレシピ	アイブライト、クリバーズ、スペアミント、セージ、セントジョーンズワート、タイム、ネトル、ペパーミント、マルベリー、レモンバーベナ	3回目ハーブのテイasting
	第4回	・スパイス理論	オレンジピール、カルダモン、コリアンダーシード、シナモン、ジュニパーベリー、ジンジャー、ハイビスカス、フェネル、ローズヒップ、ローズマリー	4回目ハーブのテイasting
	第5回	・ハーブのある暮らし ・デイリーハーブティのアレンジレシピ ・ハーブティ以外の利用法 ・提出課題について	エキナセア、ダンディライオンルート、チコリルート、バードックルート、ホーステール、マテ、ラズベリーリーフ、ルイボス、レモングラス、レモンバーム	5回目ハーブのテイasting
オンライン講座 2.5時間×1回	第6回	・録画講座での質問 ・オリジナルレシピ発表 ・講師からのフィードバック		

※「オンライン講座」はZOOMを利用したオンライン専用講座となります。ご自宅などでPC等をご用意いただきご参加ください。
オンライン講座に関しましては事前にZOOMダウンロードをお願いしております。

※1～5回は、録画配信講座となります。

視聴用のURLをお送りしますので、配信期間内にご視聴し、課題レポートを提出の上、6回目にご参加ください。