

初版ページ	修正箇所	初版	第2版
目次	1章と2章の入れ替え	1章ハーブティーの歴史	1章をハーブティーの基礎知識に変更
目次	目次 第8章	リンデンフラワー	リンデン
15	抽出時のポイント② 熱湯で抽出する (下から2行目)	タンニンなどの苦味成分	タンニンなどの 渋み成分
16	さまざまな淹れ方 ドライハーブ2 フレッシュハーブ4 ティーバッグ1	沸騰した湯 熱湯 熱湯(98℃程度)	「(沸騰したての)熱湯」に統一
23	2行目	呈味成分(渋味、旨味、辛味)	辛味を 苦味 に変更 呈味にルビ(ていみ)
25	【甘味】 甘味の種類:	ブドウ糖、果糖、乳糖、麦芽糖などの自然の糖分やアスパルテーム、パラチノース、マルチトールのような人工甘味料	ぶどう糖、果糖などの自然の糖分やパラチノースのような人工甘味料、ステビアのステビオサイド、リコリスのグリチルリチンなど
25	【酸味】 主な酸味成分:	クエン酸などの植物酸、ヨーグルトなどの乳酸、ワインの渋味の酒石酸、酢酸(氷酢酸)のような有機酸が主体	ハイビスカスに含まれるクエン酸、リンゴ酸、ハイビスカス酸などの植物酸、ローズヒップの果実酸、ヨーグルトなどの乳酸、ワインの酒石酸、酢酸のような有機酸が主体
29	「ハーブティー向きの水」とは? の(3)	中性以上の水。できればpHは8.0~8.5が理想的。少しアルカリ性がよいとされる。	中性以上の水。できればpHは 6~7.5 が理想的。
39	カメリアシネンシスとアッサミカの特徴	葉の大きさを追記	シネンシス 「葉は一般に小さく、 9x3cm以上 のものはまれです。」 アッサミカ 「葉は一般に大きく、 12x4cm以上 となります。」
52	「大切なゲストを迎える」の画像キャプション 「バスタイムも香りで癒されたい」 画像キャプションと本文最後から3行目	リンデンフラワー 画像キャプション: リンデンフラワー 本文「リンデンフラワー」	すべて「 リンデン 」に統一
57~58	「からだの働きを期待する」	ミント エルダー カモミール 「ダンデリオン」	ミント → ミント類 エルダー → エルダーフラワー カモミール → 「ジャーマンカモミール」 に統一 「 ダンデライオン 」に修正
83	味の5行目	シナムタンニン	「 シナムタンニン 」に修正
84	成分&作用	不安や緊張など広く使えます。	不安や 緊張の鎮静 や 消炎 など広く使えます。
86	ジンジャー 味	辛味成分(ジンジャロール、…)	「 辛味成分(ジンゲロール、…) 」に修正
89	ネトルの1行目	ヨーロッパ原産の双子植物	ヨーロッパ原産の双子 葉 植物
96	マルベリーの「成分&作用」	デオシノジリマイシン	デオ キシ ノジリマイシン
107	オレンジピール 学名 オレンジピール 飲み方ワンポイント	Citrus avrantium 「紅茶やカモミール」	「 Citrus aurantium 」に修正 v→u 「 紅茶やジャーマンカモミール 」に修正
122	資格のチャート	図中央の「ハーブティーブレンド・シニアアドバイザー」	「 ハーブティーブレンド・アドバイザー 」に修正