

日本茶レストランで、“ブレンド茶作り”のワークショップ開催

ハーブや穀物など 13 種の素材を自分好みに調合

日本茶インストラクターが、おすすめの組み合わせや各素材の味、効能を解説

ホテルやレストラン運営の創業 118 年目の榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 5 千万円)は、御茶ノ水の日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」で、ハーブや穀物など 13 種の素材を茶葉と自由に組み合わせて、自分好みの“ブレンド日本茶”を調合するワークショップを、2016 年 10 月 16 日(日) 15:00~17:00 に開催します。

「世界に一つだけのお茶作り体験」をテーマにした本イベントは、先着 24 人限定で、料金は税込 5000 円です。予約はお電話、HP ほかで受け付けます。

ワークショップでは、まず、焙煎の香ばしい香りが豊かな「ほうじ茶」、日本茶の自然でやさしい甘味をお楽しみいただける「和紅茶」に加え、希少価値が高く、柔らかな酸味や抗肥満効果などの機能性の高さが特徴の「石鎚黒茶(いしづちくろちゃ)」の 3 種から、ベースとなる茶葉を好みでお選びいただけます。

選んだ茶葉に、6 種のハーブ(レモングラス・ミント・ローズヒップなど)、4 種の穀物(玄米・黒豆など)、3 種の野草(柿の葉・桜葉など)の、計 13 種の素材を自由に組み合わせて調合。自分好みの味わい、香り、効能の日本茶をお作りいただけます。

「ほうじ茶とジャスミン、ローズヒップ」「和紅茶と黒豆、玄米」といった意外な組み合わせもお勧めです。

ハーブなどの使用する素材の効能や香りの特長、茶葉とのおすすめの組み合わせを、講師の竹内ひさ代氏*(日本茶インストラクター・日本茶鑑定士)が解説します。

同氏は日本茶専門店「若葉園」(東京・日暮里)の店主でもあり、当日は家庭でも簡単にできる美味しいお茶の淹れ方なども紹介します。

イベント第二部では、作ったブレンド茶を参加者自ら実際に淹れて、お飲みいただけます。店内にある色とりどりの 50 種以上の茶器もお好きなものを選べます。また、当店オリジナルの“秋スイーツ”の「ほうじ茶ムース」も提供し、優雅なティータイムをご堪能いただけます。

最後に、1 煎分(6g)2 袋を、自分への“プチギフト”としてお持ち帰りいただけます。

※竹内ひさ代氏について・・・「日本茶インストラクター」「日本茶鑑定士」の資格を持ち、数多くのセミナー講師や日本茶カフェのアドバイザー、関連書籍編集に携わるなど、女性の日本茶インストラクターの草分け的存在。



ハーブ、穀物、野草を組み合わせて自分好みにほうじ茶とローズヒップなど意外な組み合わせも



日本茶について学べる“お茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第 11 回目として開催

ベースの茶葉に、“まぼろしのお茶”と呼ばれる「石鎚黒茶」をご用意

ベースの茶葉の 1 つに、全国 4 カ所のみで生産され、“まぼろしのお茶”と呼ばれている後発酵茶「石鎚黒茶」をご用意します。プーアル茶で有名な“後発酵茶”は、茶葉を微生物で発酵させたもので、抗肥満効果や整腸作用などの健康面での機能性が高いとされています。今回ご用意した「石鎚黒茶」は愛媛県産で、柔らかな酸味とすっきりした後味が特長です。



【イベント実施背景】 “日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」

今回のイベントは、創業 118 年で旅館業などを通して日本茶に関わってきた老舗、龍名館が手掛けている日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」が、2014 年 11 月から定期的に開講している“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第 11 回目の講座として行います

「1899 ティーカレッジ」では、これまでに茶葉や茶道のほか、“日本茶とスイーツの組み合わせ”などを学ぶ講座、また実際にお茶の産地で茶摘み体験を行うバスツアーなどを開催してきました。

昨今、ペットボトルや紙パック入りのお茶が普及し、家で急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れており、若者を中心に“お茶離れ”“急須離れ”が進んでいます。

そんななか、地名が「お茶」に由来する「御茶ノ水」で百十余年、旅館と和食店を営業してきた当社として、急須で淹れるお茶の価値や、その文化を発信するため実施するのが、“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」です。

第 11 回 「1899 ティーカレッジ」概要

場 所	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
実 施 日	2016 年 10 月 16 日 (日)		
時 間	<第一部(15:00-16:00)> ◇使用するお茶やハーブの紹介 ◇世界に一つだけのお茶作り体験 <第二部(16:10-17:00)> ◇ティータイム「オリジナルほうじ茶ムースと、オリジナルブレンド茶セット」を提供		
	3 種の茶葉(ベース)…ほうじ茶、和紅茶、石銚黒茶 13 種の素材…ハーブ(レモングラス・ミント・エキナセア・ローズヒップ・ハイビスカス・ジャスミン 穀物(玄米・黒豆・大麦・小豆)／野草(柿の葉・桜葉・お茶の花)		
税込料金	5000 円 (お支払いは当日受付で)	人 数	24 人(先着順)
申込方法	【電話】 03-3271-1150 【メール】 1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp 【当社 HP 上専用フォーマット】 http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20161016.html 以上のいずれかから、氏名・参加人数、連絡先をご明記のうえ応募		
備 考	※参加料金には、ティータイムメニュー(1500 円相当)、セミナー料を含みます ※13 歳未満の方の参加不可		

(レストランについて)

「茶バリエ」が茶葉に応じて淹れ方や温度を調整

創業 118 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

レストラン「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」は、2014 年 8 月 1 日に開業しました。全 9 室のスイートルームでもてなすスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」に併設する創作和食店です。

日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、昼 11 時から夜 23 時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供しています。

ランチタイムは 7 種のお膳料理を。カフェ営業では専属の「茶バリエ」が茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶 8 種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。

夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶とろろの出汁巻き玉子、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。



開催期間、残りわずか！“抹茶ビール”楽しめる、大人気の【抹茶ビアガーデン】

当店では、「抹茶ビール」や「ほうじ茶黒ビール」など 9 種のビール飲み放題や 5 種の“お茶料理”を盛り合わせた「抹茶ビアガーデンセット」などが楽しめる、お茶づくりの「抹茶ビアガーデン」を、9 月 30 日(金)までの夏季限定で開催しています。“抹茶ブーム”が続いていることや、“真緑のビール”という見た目のインパクトがウケ、予約状況も大変好調です。

飲み放題の目玉は、ビールに抹茶を独自ブレンドした、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙な「抹茶ビール」です。当店の茶バリエが注ぐ抹茶ビールは、深い緑の見た目と意外な美味しさが人気です。この抹茶ビールに加え、ピターな“大人味”の「抹茶黒ビール」とノンアルコールビールを使ったあっさり味で飲みやすい「ノンアルコール抹茶ビール」の 3 種の抹茶系ビールをお楽しみいただけます。



そのほか、今回のビアガーデンのための新作「ほうじ茶黒ビール」や、通常のビールと黒ビールなどを加えた、色とりどりの 9 種のビール飲み放題を税込 3800 円(2 時間制)で提供します。

店舗概要

レストラン名	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (龍名館本店ビル 1F)		
交通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分 メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩 1 分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩 1 分		
開業日	2014 年 8 月 1 日(金)		
営業時間	ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00		
平均単価	ランチ 880～1480 円、カフェ 800 円、ディナー 5000 円		
フロア概要	店内 48 席、テラス 32 席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	http://1899.jp	S N S	facebook.com/1899ochanomizu

㈱龍名館 会社概要

社名	株式会社 龍名館 (〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4)		
代表者	代表取締役社長 浜田 敏男	設立	明治 32 年 6 月
資本金	50,000,000 円	事業内容	ホテル・飲食店・不動産経営

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

㈱龍名館 広報担当 濱田(はまだ) TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net