

## “日本三大銘茶”や女性の間でブームの“和紅茶”まで 全国 10 府県のお茶の飲み比べイベント、“日本茶レストラン”で開催 冬に嬉しい自家製「お汁粉」とともに、優雅なティータイムを...

ホテルや旅館、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で、「日本茶で日本巡り」をテーマに、全国 10 府県 10 種のお茶の飲み比べを楽しむ“ティータイム・イベント”を、2017 年 1 月 22 日(日)に開催します。本イベントは先着 30 人限定で、お電話、HP ほかでご予約を受け付けます。

当日は、「抹茶」「ほうじ茶」といった代表的な日本茶に加え、ちょっとしたブームになっている「和紅茶」や、茶葉を微生物で発酵させた「後発酵茶」など、珍しい茶葉も揃えます。

茶葉は全て産地が異なります。「日本三大銘茶」と呼ばれる、宇治茶(京都)、狭山茶(埼玉)、静岡茶(静岡)に加え、日本最北端のお茶の栽培生産地と言われる新潟県村上市の紅茶や、後発酵茶として有名な高知県大豊町の碁石茶などを揃えており、ご当地感もお楽しみいただけます。

イベントは二部制です。一部では、竹内ひさ代氏<sup>\*</sup>(日本茶インストラクター・日本茶鑑定士)をお招きし、産地ごとのお茶の味わい、製法、歴史などの特徴を解説していただきます。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も紹介します。

二部では、参加者に実際にお茶を淹れていただきます。茶菓子には、日本茶との相性ぴったりの「自家製お汁粉」を用意します。寒い冬を温めるお汁粉とともに、優雅なティータイムをお楽しみいただきます。

お帰り際には、当店オリジナルブレンド茶「江戸番茶」の茶葉をプレゼントします。

<sup>\*</sup>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。



10 種の茶葉を実際に見て、触って学べる



過去のイベントの様子

### イベントで使用する日本茶 全 10 種(産地・特徴)

新潟県 村上市	紅茶	村上市を中心に栽培され生産地としての日本最北端のお茶とも言われます。また、甘味のあることが特徴とされています。
埼玉県 狭山市	深蒸し煎茶	狭山地方が中心の産地で、独特の火入れ方法による香ばしさ、濃厚でコクのある味が特徴とされています。
石川県	茎ほうじ茶 (加賀棒茶)	石川県の生産量は非常に少ない産地ですが、上質な茎茶を焙じた加賀棒茶葉は、古くから親しまれ飲まれています。
三重県 伊勢市	かぶせ茶	煎茶を中心として茶生産量は全国第 3 位です。北勢地方は伊勢茶を代表する茶産地で、かぶせ茶が多く、南勢地方は深蒸し煎茶の生産地です。

京都府 宇治市	抹茶	歴史的産地で、抹茶・玉露の主産地、ともに生産量は全国1位です。宇治茶としての名が高いです。
高知県 大豊町	碁石茶	夏に茶葉を刈り採り作る後発酵茶の碁石茶が有名で、甘酸っぱい味わいと香りが特徴とされています。
佐賀県 嬉野市	蒸し製 玉緑茶	嬉野を中心とする産地では、約4割が玉緑茶で、そのほとんどが蒸し製玉緑茶です。
福岡県 八女市	玉露	八女地方を中心とする煎茶産地で、星野村を中心とする山間地では玉露が生産され、京都と並ぶ産地として知られています。
宮崎県 宮崎市	釜炒り茶	独特の香味が古くから親しまれ飲まれています。北西部山間地では釜炒り製玉緑茶が生産されています。
鹿児島県 鹿児島市	深蒸し煎茶	静岡県に次いで茶生産量全国2位です。全県的に生産され、平坦茶園では大型機械化栽培が進んでいます。

### ＜ご参考情報＞ “日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」について

今回のイベントは、創業約120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月から定期的に関講している“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第12回目の講座として行います。今回の企画は、第1回・第8回に実施した講座「10種類のお茶を見て、触って、飲んで」での、参加者からの好評のお声を受けて、今回は様々な産地のお茶を用意して開催します。

「1899 ティーカレッジ」は、これまでに茶葉や茶道を学ぶ講座を企画・開催しています。次回の第13回目は来年3月5日(日)に実施します。また、第14回目は5月21日(日)に、実際にお茶の産地、埼玉県狭山で茶摘み体験を行うバスツアーを開催する予定です。

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12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	2017年1月22日(日)		
時 間	第1部(15:00-16:00): 【1】お茶ってなに? 日本茶栽培地の分布 【2】10種のお茶を見て、触って、飲みながら学ぶセミナー 第2部(16:10-17:00): ティータイム「自家製お汁粉と日本茶の当日限定・特別お茶セット」を提供		
税 込 料 金	5,000円 (お支払いは当日受付で)	人 数	30人(先着順)
申 込 方 法	【電話】03-3251-1150 【メール】1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp 【当社HP上専用フォーマット】 <a href="http://www.1899.jp/ochanomizu/tea-college-20170122.html">http://www.1899.jp/ochanomizu/tea-college-20170122.html</a> 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(1,500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、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。

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の味噌をソースにしたステーキ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。木目を基調とした落ち着いた雰囲気のある店内 48 席と屋外テラス 32 席を設けています。



### 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 880～1150 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	<a href="http://1899.jp">http://1899.jp</a>	S N S	facebook.com/1899ochanomizu

### ㈱龍名館 会社概要

所在地	〒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	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	八重洲龍名館ビル管理㈱、龍名館ビル開発㈱		
系列店	ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京、紺碧の海		

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ

(株)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、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net