

“茶バリエ”がご案内、日本三大銘茶の埼玉・狭山茶の農家で

新茶の茶摘み&茶葉の手作り 体験バスツアー開催

抹茶コロッケなど7種のお茶料理を詰めた“お茶づくし弁当”付き

東京・御茶ノ水で日本茶レストランを運営する榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、“日本三大銘茶”の一つ、狭山茶を生産する埼玉県狭山市の茶農家で、新茶の茶摘みと茶葉の手作りを体験できる、東京発の日帰りバスツアーを開催します。

ツアー日は、2017年5月21日(日)で、予約を本日3月22日(水)から、当社ホームページと電話、メールで受け付けます。定員は先着24人で、料金は税込9,000円(交通費・お弁当代込み)です。

当日は、朝9時半に御茶ノ水の日本茶レストランを出発し、狭山茶を生産、販売する狭山市の茶園「宮野園」を訪問します。新茶の葉を摘む一連の収穫作業のほか、抹茶の茶臼挽きなどの貴重な体験ができます。

収穫後のランチとして、日本茶レストランの和食の料理人が作るお茶料理7品を詰め合わせた、特製の“お茶づくし弁当”をご用意します。「茶葉入り抹茶コロッケ」や「焙じ茶風味の鶏の照り焼き」「鱈の煎茶塩蒸し」など、3種(抹茶・煎茶・ほうじ茶)のお茶を使ったユニークな料理の数々を、挽きたての抹茶を飲みながらお楽しみいただきます。

お茶と新芽の天ぷらも、その場で揚げます。“お茶の天ぷら”は、柔らかく、ほろ苦いお茶をまるごと味わえる、まさに旬の一品です。さらに、抹茶をたっぷりソフトクリームにかけた“お茶スイーツ”も提供します。

お帰りの際は、お土産として、摘んだ“生の茶葉”をお持ち帰りいただけます。

当日は、レストランのスタッフで、茶葉のソムリエ「茶バリエ」と、日本茶インストラクターの宮野圭司さん(「宮野園」企画仕入部長)が同行します。宮野さんには、ご家庭で美味しくお茶を淹れるコツや、当日摘んだ葉を簡単に“手作り茶葉”にする方法をレクチャーしていただきます。



新茶の茶摘みを体験、“茶摘み衣装”のご用意も



緑茶ソーセージなど！ユニークなお茶づくし弁当

日本茶を学ぶ「ティーカレッジ」について…お茶に由来する御茶ノ水から、“お茶文化”発信

本イベントは、当社運営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」で開催している、日本茶を学ぶ講座「1899ティーカレッジ」の第14回目として行います。日本茶インストラクターらの講師から、日本茶の種類や文化について学べる講座で、これまでレストラン内での座学とお茶を淹れる体験などのイベントを開催してきました。

今回の課外授業(お茶の産地へのバスツアー)は、毎年新茶の時期に行っており、今回で3度目です。前回の参加者からは「お茶摘みだけではなく他のアクティビティが多く楽しみながら学ぶことが出来た。」「茶匠からのお茶についての細かい説明がとても勉強になった。」と、ご好評いただいています。

昨今、家で急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れるなか、レンタル茶室や“日本茶カフェ”が都内に現れたり、お茶の団体が「食べるお茶」の開発に取り組んだり、ワインボトルに入った高級茶を製造販売する会社が注目されたりと、日本茶を取り巻く環境に新たな動きが出ています。

そんな中、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しているのが、「1899 ティーカレッジ」です。

第 14 回 1899 ティーカレッジ ～新茶お茶摘み体験バスツアー～

実施日	2017年5月21日(日) ※雨天中止(中止の場合は、前日までに連絡致します)			
集合場所	グリーンティーレストラン 1899 お茶の水(GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU) (東京都千代田区神田駿河台 3-4 龍名館本店ビル 1F/「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分ほか)			
内 容	9:00	集合	9:30	バス出発
	10:30	宮野園到着・お茶のレクチャー	11:00	新茶摘み体験
	12:30	ランチタイム	13:30	お茶の加工、抹茶挽き体験、試飲・試食
	16:30	宮野園出発	17:30	集合場所にて解散
	※バスツアーで摘んだ生葉は、お土産としてお持ち帰りいただけます ※当日の状況などにより、内容が一部変更になる場合もございます			
税込料金	9,000 円(お支払いは当日現金)	人 数	24 人(先着順)※最少催行人数 15 人	
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】 http://www.1899.jp/ochanomizu/tea-college-20170521.html 以上のいずれかから、氏名・参加人数・電話番号・メールアドレスをご明記のうえ応募			
備 考	※動きやすい服装で、タオル・運動靴・日焼け対策などをご準備ください ※料金には、お弁当代・交通費など全てを含みます ※13 歳未満の方は参加不可です ※当日、会場にて記録のため当社カメラマンによる撮影が行われ、写真は Web 上(当社 HP など)で使用される可能性があります。ご了承の上、ご参加下さいますようお願い致します			

「1899 特製お茶づくし弁当」の内容

料理名	特 長
茶俵御飯 茶葉の佃煮入り	ほうじ茶で炊き上げた香ばしい茶飯に、お茶の佃煮をトッピング
茶葉入り抹茶コロッケ	抹茶のほろ苦さがジャガイモと相性抜群
ほうじ茶風味の鶏の照り焼き	当店オリジナルの“ほうじ茶ダレ”で焼き上げた逸品
緑茶ソーセージ	茶葉を練り込んだ、お茶香る“無添加ソーセージ”
山菜の茶衣天ぷら	旬の山菜を茶衣で揚げました。抹茶塩でお召し上がり下さい
鱈の煎茶塩蒸し	鱈(サワラ)に煎茶塩をまぶし、ふっくらと蒸し上げました
茶美豚と木耳の玉子炒め	お茶を肥料に育てられカテキン効果で臭みのない茶美豚(チャーミートン)使用



抹茶をかけたソフトクリーム



茶摘みや抹茶の茶臼挽きなどの貴重な体験を！



ウェルカムティーの飲み比べも

＜ご参考＞「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」について

創業百十余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マ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、朝 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。

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 15 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着きのある店内 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		
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	http://1899.jp	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(株)、龍名館ビル開発(株)		
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

㈱龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 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.n