

“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 初夏のバスツアー開催 抹茶風味の玉子焼き、玉露が香る生姜焼きなどの“お茶づくし弁当”付き

東京・御茶ノ水で日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」を運営する、(株)龍名館(東京都千代田区)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お茶農家で、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、2018年5月27日(日)に開催します。

ご予約は、本日3月22日(木)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21人で、料金は税込9,000円(交通費・お弁当代込み)です。

当日は、午前9時半に御茶ノ水の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。同園でお貸出する“茶摘み衣装”に着替えて、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。

収穫後のランチには、日本茶レストランの和食の料理人が作る“お茶料理”8品を詰め合わせた、この日限定の「特製お茶づくし弁当」をご用意。“抹茶味噌”をかけた玉子焼きや、玉露の茶葉で香り付けした豚肉の生姜焼き、厚揚げと新じゃがの煮物のほうじ茶餡かけなど、5種(玉露・抹茶・煎茶・ほうじ茶・碾茶(てんちゃ))の日本茶を使ったユニークな料理の数々です。目の前に広がる茶畑の絶景とともに、お楽しみいただけます。

また、珍しい“お茶の葉と新芽の天ぷら”も提供。ほろ苦いお茶をまるごと味わえる、旬の一品です。さらに、挽きたての抹茶をたっぷりソフトクリームにかけた“お茶スイーツ”も楽しめます。

お土産に、摘んだ“新茶の生の葉”をそのまま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。宮野さんから、ご家庭で美味しくお茶を淹れるコツなどをレクチャーしていただきます。



可愛い茶摘み衣装で“茶娘気分”♪



お茶料理 8品を詰め合せた「お茶づくし特製弁当」

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「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17回目として行います。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4度目です。前回の参加者からは「摘んだ新茶を天ぷらにして、その場で食べられるのが良かった」「挽きたての抹茶が美味しかった」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創業して120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17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	2018年5月27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	レストラン 1899 お茶の水(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	11:30	新茶摘み体験
	12:30	ランチタイム	14:30	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
※当日摘んだ生葉は、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	21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-20180527.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・料理の特長)

おにぎり ～茶佃煮・豆ごはん～	レストランオリジナルの深蒸し煎茶「六煎茶」の佃煮を添えた、茶飯のおにぎりと、豆ごはんのおにぎり
豚とキャベツの生姜焼き -玉露の香り-	豚ロースと一口サイズキャベツのショウガ焼き。仕上げに粗く挽いた玉露の茶葉をトッピング
厚揚げと新じゃが煮物 -ほうじ茶餡がけ-	鰹だしの旨みがきいた厚揚げと新じゃがの煮物に、粉碎したほうじ茶を加えた“特製の醤油餡”をかけています
鯖のほうじ茶照り焼き	今が旬の脂が乗った鯖を、狭山のほうじ茶粉を溶かした甘辛い醤油ダレで照り焼きに
玉子焼き -抹茶味噌がけ-	甘めの玉子焼きに、西京白味噌と宇治抹茶で仕立てた“抹茶味噌”をかけます
江戸番茶で茹でた 印元の明太和え	江戸番茶で塩茹でした、しゃきしゃきとした旬の印元を、ほぐし明太子とマヨネーズで和えています
抹茶天ぷら～筍・海老・鱈～	緑の色が華やかな、抹茶衣の天ぷら。ほのかな抹茶の香りをお楽しみいただけます
独活と若布の碾茶梅酢和え	ウドとワカメを梅肉たっぷりの梅酢で和え、仕上げに風味が豊かな碾茶をまぶします

＜ご参考＞「レストラン 1899 お茶の水」について

創業 120 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

旅館を開業して 120 年を迎える老舗（株）龍名館が運営する「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU（レストラン 1899 お茶の水）」は、2014 年 8 月 1 日にオープン。全 9 室のスイートルームでもてなす、ミシュラン掲載の小規模高級ホテル「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「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「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、お茶を淹れます。厳選した日本茶 15 種に加え、抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は、抹茶を使った緑のポテトサラダや茶葉をまるごと食べられるカルパッチョ、抹茶ビール等をお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いたある店内 48 席と屋外テラス 32 席を設けています。



店舗概要

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU（レストラン 1899 お茶の水） ※旧店舗名：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、メロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分 メロ丸の内線「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）※2017 年 12 月 1 日（金）リブブランディング（店名変更）		
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

株式会社 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

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）・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局（Clover PR 内）福本、金井、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net