

## お茶の専門家が美味しい淹れ方解説！仕事帰りに気軽に参加♪

### 日本茶レストランで“日本茶体験イベント”全16回、11月～毎月開催

#### 新茶の季節は、お茶農家で“茶摘み体験”バスツアーも企画

旅館創業から120年続く老舗、ホテル・レストラン運営の(株)龍名館(東京・千代田区)は、急須で淹れるお茶の魅力を発信する目的で、日本茶について気軽に学べるイベント「ティーカレッジ」全16回を、2019年11月から2020年10月にかけて、運営する日本茶レストラン等で開催します。

イベントは3種類です。茶葉ごとのおいしい淹れ方を手軽に学べる基本編「ティーカレッジワークショップ」(7講座12回)と、お茶の世界をもっと深く知るための応用編「ティーカレッジセミナー」(2講座2回)、生産地に訪れ新茶の茶摘みを体験できる「ティーカレッジツアー」(1講座2回)で、計16回です。

#### ほうじ茶、和紅茶など、茶葉ごと異なるおいしい淹れ方を学べる基本編

新企画の「ティーカレッジワークショップ」は、2019年11月13日(水)の第一回「ほうじ茶のおいしい淹れ方体験会」を皮切りに、毎月1回のペースで2020年10月まで実施します。会場は、新橋・虎ノ門エリアの「お茶」をテーマにしたブティックホテル「ホテル1899東京」に併設するカフェレストランです。

テーマは、「日本茶のおいしい淹れ方体験」です。お仕事帰りでも気軽にご参加いただけるよう、平日18:00から開催します。料金は毎回1000円(税込)とリーズナブルです。10人限定の少人数制で、楽しみながらしっかりと、知識を得ていただけます。

本ワークショップは、煎茶、ほうじ茶、和紅茶等のお茶を、自ら急須で淹れて味わう内容です。毎回異なる茶葉を実際に触ったり香りを嗅いだりしながら、視覚・触覚・嗅覚で、それぞれのお茶の個性を比べていただきます。

全てのワークショップに、日本茶インストラクターや日本茶鑑定士などの資格を持つ、“日本茶のプロ”を講師に招き、各お茶の味わいや製法の特徴を解説していただきます。講師は、指導経験豊富な日本茶インストラクターである若葉園(東京・日暮里)の竹内ひさ代氏や、日本茶からワイン、日本酒と幅広い見識を持つ二宮斉子氏らを予定しています。さらに、ご自宅でも急須で淹れていただけるように、茶葉のお土産も付けます。



第一回(11/13)のテーマは、いまブームの「ほうじ茶」の美味しい淹れ方！

#### 5月は課外授業！お茶どころ・狭山で“新茶摘みツアー”開催

新茶の季節の5月は、新茶の茶摘みと茶葉の手作りが体験できる、産地への日帰りバスツアー「ティーカレッジ ツアー」を開催します。訪問先は、“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「宮野園」です。現地で“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を体験していただきます。



可愛い茶摘み衣装で“茶娘気分”♪  
(当社で以前実施したバスツアーの様子)

収穫後のランチは、当社が運営する日本茶レストランの和食の料理人が作る、“お茶料理”を詰め合わせたお弁当をお楽しみいただきます。

## お茶の世界をもっと深く知るための応用編も開催

日本茶を学ぶ応用編の講座として、「ティーカレッジ セミナー」を、2020年2月と10月の2回、開催します(各回先着予約16人)。講座の会場は、御茶ノ水の「お茶」をテーマにしたレストラン「レストラン 1899 お茶の水」です。

日本茶のエキスパートを講師として招待し、2時間ほどたっぷりかけて、日本茶の基礎から応用まで、座学と実践を交えながら体験していただきます。

前半の座学でお茶の基礎を身につけていただき、後半では、王道から知る人ぞ知る、希少で“マニアック”なお茶まで、幅広く触れ、味わえます。また、その回のテーマに合わせた、お茶に合うスイーツも用意します。テーマは2月が「日本茶 10種の飲み比べ」、10月は「オリジナル茶作り」です。



王道から希少なお茶まで、多様な茶葉を学べる(写真は以前のイベントの様子)

### <実施背景> “お茶離れ”“急須離れ”進む中、日本茶の価値・文化を発信

昨今、ペットボトルや紙パック入りのお茶が家庭に普及してから、急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れ、若者を中心に“お茶離れ”や“急須離れ”が進んでいます。

一方で、“日本茶カフェ”が都内に人気を集めたり、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。

そんななか、地名が「お茶」に由来する「御茶ノ水」で120年、旅館と和食店を営業してきた当社、龍名館は、急須で淹れるお茶本来の価値や魅力、文化を発信するイベント「1899ティーカレッジ」を企画・開催します。全16回で、興味のある回のみ、お気軽にご参加いただけます。



### 「1899 ティーカレッジ ワークショップ」今後のスケジュール

#### 1899 ティーカレッジ ワークショップ…お茶をもっと楽しむための体験会

※開催場所: DELI&BAR 1899 TOKYO (デリ&バル 1899 東京)

※定員: 各回 先着 10人

2019年11月13日(水) 18:00~19:00	1. 「ほうじ茶の美味しい淹れ方」	予約受付中
2019年12月11日(水) 18:00~19:00	2. 「和紅茶の美味しい淹れ方」	準備中
2020年1月15日(水) 18:00~19:00	3. 「玉露の美味しい淹れ方」	
2020年2月 ※日付未定	4. 「煎茶(深蒸し)の美味しい淹れ方」	
2020年3月 ※日付未定	5. 「和紅茶の美味しい淹れ方」	
2020年4月 ※日付未定	6. 「冷茶(深蒸し煎茶)の美味しい淹れ方」	
2020年5月 ※日付未定	7. 「煎茶(普通蒸し)の美味しい淹れ方」	
2020年6月 ※日付未定	8. 「ほうじ茶の美味しい淹れ方」	

2020年7月 ※日付未定	9. 「冷茶(深蒸し煎茶)のおいしい淹れ方」	
2020年8月 ※日付未定	10. 「煎茶(深蒸し)のおいしい淹れ方」	
2020年9月 ※日付未定	11. 「煎茶(普通蒸し)のおいしい淹れ方」	
2020年10月 ※日付未定	12. 「玉露のおいしい淹れ方」	
<b>1899 ティーカレッジ ツアー …生産地に赴き、お茶をもっと深く理解する旅</b>		
※開催場所: 埼玉県狭山市のお茶農家「宮野園」 ※定員: 各回 先着 20 人 ※料金・予約方法等詳細未定		
2020年5月 ※日付未定 ※2回開催予定	13, 14. 「新茶摘み体験バスツアー」	準備中
<b>1899 ティーカレッジ セミナー…お茶の世界をもっと深く知るための講座</b>		
※開催場所: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)※定員: 各回 先着 16 人		
2020年2月 ※日付未定	15. 「日本茶 10 種の飲み比べ」	準備中
2020年10月 ※日付未定	16. 「オリジナル茶作り」	

### 第一回「1899 ティーカレッジ ワークショップ- ほうじ茶のおいしい淹れ方 - 」概要

会場	DELI&BAR 1899 TOKYO (デリ&バル 1899 東京)
住所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
実施日時	2019年11月13日(水) 18:00~19:00 (受付開始 17:30)
税込料金	1000円 (お支払いは事前決済) ※WEB 申込と同時に、クレジットカードでお支払い
人数	10人(先着順)
申込方法	【当社 HP 上専用フォーマット】 <a href="https://1899.jp/event/tea-college_workshop1/">https://1899.jp/event/tea-college_workshop1/</a> 氏名・参加人数、連絡先等をご明記のうえご応募
備考	※ご参加は 18 歳以上の方に限らせていただきます。 ※キャンセル料は前日までは無料、当日は返金なしとさせていただきます。 ※イベントで撮影した写真は SNS 等へ掲載する事がございます。

ご参考資料(イベント会場となる、ホテル・レストランについて)

### 「お茶」テーマ! 新橋・虎ノ門のブティックホテル「ホテル 1899 東京」

「ホテル 1899(イチハチキュウキュウ)東京」(1泊1室2.3万円~)は、「お茶」をテーマに、日本らしさを打ち出したブティックホテルです。

当社龍名館の創業年を冠したブランド「1899」の第1号ホテルで、新橋・虎ノ門エリア(港区新橋6)に、昨年2018年12月1日に新規開業。敷地面積は約370平米、地上9階建て(延べ床面積約2400平米)、客室数は63室です。



腰をかけてくつろげる「茶屋の縁側」付きの客室

建物全体のデザインコンセプトは「現代的に解釈された茶屋体験」で、世界的な建築デザイン会社(ゲンスラー・アンド・アソシエイツ・インターナショナル・リミテッド)が手掛けています。

## 1 階のレストラン&デリでは、抹茶やほうじ茶使ったヘルシー惣菜とお茶スイーツ提供

ホテル 1 階には、“お茶料理”や“お茶スイーツ”、抹茶などの“お茶ビール”を提供する、「日本茶」がテーマのレストラン兼デリカテッセン「デリ&バル 1899 東京」を併設しています。

朝食は、宿泊者向け限定で営業し、ビュッフェスタイルで提供します。ランチ・カフェ・ディナー営業では、抹茶やほうじ茶など日本茶を使ったヘルシーな和洋の惣菜を軸にご用意。惣菜は手ごろな価格設定で、料理は全て、テイクアウト可能です。抹茶ジェラートや、日本酒と抹茶を合わせた「酒抹茶ケーキ」などの“お茶スイーツ”も提供しています。

### 「ホテル 1899 東京 (HOTEL 1899 TOKYO)」 概要

住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1		
交 通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
客 室 数	客室 63 室、レストラン 1 軒	宿泊料金	23,000 円～
電 話	03-3432-1899	ホームページ	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/</a>

## 日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について

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。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。



### 「レストラン 1899 お茶の水 (RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU)」 概要

住 所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)		
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」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 ※日・祝は～22:00		
フロア概要	店内 40 席、テラス 22 席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	<a href="https://1899.jp">https://1899.jp</a>	S N S	<a href="https://www.facebook.com/1899ochanomizu">facebook.com/1899ochanomizu</a>

### ——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 ———

(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) 富田、福本、澤本  
 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net