

創業 116 年の老舗が手掛ける日本茶レストランで、 専門家がお茶について教える“お茶大学”開講 第 1 回は煎茶、玉露、紅茶など 10 種の茶葉を見て、触れ、飲み比べ

ホテルや旅館、レストラン運営の創業 116 年目の榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 1.2 億円)は、「日本茶」を「淹れる」「食す」をコンセプトにした御茶ノ水の和食店で、日本茶インストラクターを講師に招き、日本茶の種類や文化について学べる全 10 回の“お茶の大学”「1899 ティーカレッジ」を、2014 年 11 月 23 日(日)から開講します。

第 1 回のテーマは、「10 種類のお茶を見て、触って、飲んで」です。代表的なお茶と言われる、煎茶、玉露、ほうじ茶、紅茶などの 10 種の茶葉を、実際に見て触りながら各茶葉の特徴や各茶葉に合わせた淹れ方を学ぶことができます。座学のあと、実際に参加者自身がお茶を淹れ、それぞれのお茶の香りと味を比べ楽しんでいただけます。

講師は、「日本茶インストラクター」「日本茶鑑定士」の資格を持つ、日本茶専門店「若葉園」(東京・日暮里)の竹内ひさ代氏です。同氏は、数多くのセミナーで講師を務め、また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です。

セミナー後は、この時期オススメの、静岡県のトンネルでひと夏寝かせた“熟成深蒸し茶”で、ティータイムをごゆっくりとお楽しみいただけます。当日限定で栗を使い秋仕様にした当店人気のスイーツ「自家製どら焼き」もお茶にそえます。

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。

参加は要予約で、定員は先着 20 人、料金は税込 5000 円です。

「1899 ティーカレッジ」は、今回の第 1 回を皮切りに全 10 回、来年にかけて開催していきます。1 月 25 日実施予定の第 2 回以降[※]は、お茶の淹れ方や茶器、お茶に合う和菓子についてのセミナーや、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企画しています。[※]第 3 回～の日程は未定



上)「日本茶」を「淹れる」「食す」レストラン、店内
 下)竹内ひさ代氏によるセミナー(過去の様子)

【イベント実施背景】お茶に由来する御茶ノ水から、“お茶文化”を発信

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。

そんな中で、地名がお茶に由来する御茶ノ水で 116 年間、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、今回の企画です。

第1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	2014年11月23日(日) ※第2回以降の日程は未定		
時 間	第1部(15:00-15:30):お茶ってなに?お茶の基礎知識を学ぶ 第2部(15:30-16:10):10種のお茶※を見て、触って、飲みながら学ぶセミナー 第3部(16:20-17:00):ティータイム「1899 季節の特別お茶セット」を提供 ※10種:煎茶、深蒸し煎茶、玉露、碾茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り製玉緑茶、ほうじ茶、紅茶、ウーロン茶、粉茶		
税込料金	5000円(お支払いは当日受付で)	人 数	20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-20141123.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(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116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モールド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6時半から夜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。

朝は茶飯(お替り自由)をほうじ茶と鰹のダシを注いで食す8種類のお茶漬けを。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	朝食 6:30～11:00、ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～17:00、ディナー17:00～23:00		
平均単価	朝食 500 円、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 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	119,388,500 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、花ごよみ六本木 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		

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:03-3253-2330 fax:03-3253-2067 mail:hamada_hi@ryumeikan.co.jp