

茶バリエがご案内！日本三大茶の埼玉・狭山茶の農園で

新茶のお茶摘み&茶葉の手作り体験バスツアー開催

茶葉の天ぷらや、抹茶味噌入り玉子焼きなどのお茶料理を詰めた特製弁当付

御茶ノ水で日本茶レストランを運営する(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、日本でも有数のお茶の産地として知られる埼玉県狭山市の農園と連携し、新茶のお茶摘みを体験できるバスツアーを企画、初開催します。ツアー日は2015年5月17日(日)で、予約受付を本日4月30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22人(最少催行人数:15人)で、料金は交通費やお弁当代込みで税込9,000円です。

当日は朝10時に御茶ノ水の日本茶レストランを出発し、日本三大茶の一つである狭山茶を生産、販売する農家「宮野園」を訪問します。“新茶”の葉を摘む一連の収穫作業と、その後、摘んだ葉を手作りで“茶葉”にする作業を体験していただけます。さらにその手作りした茶葉はお土産としてお持ち帰りいただけます。

また、珍しい新茶と新芽の天ぷらを揚げたてでふるまいながら、当社運営の日本茶レストランが作る鮭の茶油焼き、抹茶味噌入り玉子焼きなどのお茶料理7種を詰めた贅沢な特製弁当をランチにお楽しみいただけます。

当日は、当社運営の日本茶レストラン専属スタッフで茶葉のソムリエ「茶バリエ」が同行し、ツアーをご案内します。



本イベントは当社運営の日本茶レストランで開催している、日本茶を学ぶ講座「1899 ティーカレッジ」の第4回目として行います。日本茶インストラクターら講師から、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を開催してきました。今回のような課外授業は初めてです。また当社としてバスツアー自体を企画開催するのも初の試みです。

【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117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4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	2014年5月17日(日)		
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)		
集合時間	9時30分		
内 容	10:00 バス出発 11:30 茶園「宮野園」到着、宮野園・宮野氏によるお茶のレクチャー、お茶摘み体験 12:30 ランチタイム (新茶と新芽のてんぷらと、1899 弁当) 13:00 手作り茶体験、宮野園内の土産店にてショッピングタイム 16:30 宮野園集合写真撮影、宮野園出発 18:00 グリーンティーレストラン 1899 お茶の水にて、解散		
税込料金	9,000円(お支払いは当日現金)	人 数	22人(先着順)※最少催行人数 15人
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-20150517.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	※持ち物: タオル・運動靴・日焼け対策など ※服装: 動きやすい服装でお越しく下さい ※料金にはお弁当を含むイベントの全ての料金を含みます		

(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 117 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、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



㈱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 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

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