

## “冷蔵庫で冷やすだけ”からワンランク上の夏のお茶を・・・ 日本茶のプロが教える、「冷茶」の淹れ方講座を開催 「甘いお茶」「カテキン豊富な苦いお茶」、熱中症対策にもなる「低カフェインのお茶」を分け

ホテルやレストラン運営の憐龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、御茶ノ水の日本茶レストランで「冷茶で夏をたのしもう！」をテーマに、日本茶のプロが教える「冷茶の淹れ方講座」を、2015年8月19日(水)(15:00～17:00)に開催します。

講座では、「水」や「お湯」、「少し冷ましたお湯」で淹れる冷茶の手法をお教えします。実践的な淹れ方に加えて、お湯の温度や注ぎ方で変化する、カテキンといった栄養成分やカフェインの抽出量についてなど、日本茶の機能に関する座学も行います。日本茶の機能性を学んで、実際に淹れて、飲んでいただき、それぞれの違いを頭と舌で覚えていただきます。

講座を通して、水出しならではの「カフェイン少な目の冷茶」や「旨味を引き出した甘い冷茶」、お湯出し後の急速冷却による「濁りのない綺麗な冷茶」「カテキン豊富な苦みのある冷茶」など、夏ならではの日本茶をお楽しみいただきます。

また当日は、レストラン自家製の抹茶アイスを添えたどら焼きと“ほうじ茶ゼリー”をお茶菓子に、炭酸やジュースなどを使った3種の“アレンジ冷茶”の飲み比べも行います。“ほうじ茶ゼリー”と“アレンジ冷茶”のレシピもご紹介します。

講師は「日本茶インストラクター」で「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)の竹内ひさ代さんです。「茶葉に熱湯を注いで冷蔵庫で冷やすだけ」の日常とは異なる、ワンランク上の冷茶づくりをご紹介します。ご家庭でなくなりつつある“日本茶を急須で淹れる”という日本文化の良さ、奥深さをお伝えします。

参加は事前予約制で、定員は先着30人、料金は税込5,000円です。

### 冷茶を淹れる主な手法について

水	茶葉を水に30～60分ほどつけて淹れます。渋味や苦味を抑え、甘い日本茶が楽しめます。また低カフェインとなるので、熱中症対策としてや、妊婦・子育てママにもおすすめです
お湯	冷蔵庫で冷やすとお茶が濁りがちですが、お湯出したお茶を氷で急速冷却することで透明感のある冷茶に仕上がります。カテキンを多く抽出し、日本茶本来の苦渋味が楽しめます

### 「1899 ティーカレッジ」が開講する講座として開催

本イベントは創業約120年で旅館業などを通して日本茶にかかわってきた老舗、龍名館が手掛ける日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」が、2014年11月から定期的に関講している“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第6講座として行います。同ティーカレッジではこれまで、茶葉を学ぶ講座や抹茶・茶道を学ぶ講座のほか、茶葉の産地、狭山に新茶を摘みに行くツアーを企画開催するなどしています。

## 第6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) 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (新御茶ノ水駅ほか徒歩 1 分)		
実 施 日	2015 年 8 月 19 日 (水) 15:00~17:00		
時 間	第 1 部 (15:00-16:00) : お茶の機能性と淹れ方を学ぶ 第 2 部 (16:10-17:00) : 冷茶を淹れてみよう		
税込料金	5,000 円 (お支払いは当日受付で)	人 数	30 人 (先着順)
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】 <a href="http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20150819.html">http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20150819.html</a> 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、セミナーに関する全ての料金を含みます ※13 歳未満の方の参加は不可とさせていただきます		

(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、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 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 ※2015 年 9 月 1 日(火)から朝食がなくなり、下記の通り営業時間が変更いたします 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	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	<a href="http://1899.jp">http://1899.jp</a>	S N S	<a href="https://www.facebook.com/1899ochanomizu">facebook.com/1899ochanomizu</a>



### 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	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		

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ

株式会社 龍名館 広報担当 濱田(はまだ) TEL:03-3253-2330 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または  
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6459-0184 MAIL:cloverpr@cloverpr.net