

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

“茶葉弁当”付！抹茶コロッケや玉露入りつくねなど7種のお茶料理

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、開催します。ツアー日は2016年5月15日(日)で、予約受付を本日4月12日(火)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45人(最少催行人数:15人)で、料金は交通費や弁当代込みで税込9,000円です。

当日は、朝9時30分に当社が運営する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。イベントでは、“新茶”の葉を摘む一連の収穫作業や、抹茶の石臼引き、お茶の木を火で炙る焼茶作りを体験していただけます。摘んだ生の茶葉はお土産としてお持ち帰りいただけます。

ランチには、その日に摘んだ新茶と新芽を天ぷらにして提供します。柔らかく、ほろ苦い新茶をまるごと味わえる旬の一品です。また、日本茶レストランが作るお茶料理7種を詰めた贅沢な特製弁当「八十八夜 主茶箱(オモチャバコ)弁当」もご用意します。「抹茶コロッケ」や「玉露入りつくねの塩焼き」「鮭の茶香焼き」など、4種類(抹茶・玉露・煎茶・ほうじ茶)のお茶を使った料理をお楽しみいただけます。



ほうじ茶おにぎりなど、お茶料理7種の詰め合わせ

当日は、日本茶レストランの茶葉のソムリエ「茶バリエ」と、日本茶インストラクターの宮野圭司さんが同行します。宮野さんには、お茶の種類や、美味しくお茶を淹れるコツなどを教えていただくほか、当日摘んだ葉をご自宅で“手作り茶葉”にする方法をレクチャーしていただけます。

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9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。

今回の課外授業(産地へのバスツアー)は、昨年のお茶の時期に続き2度目です。前回の参加者からは「あんなに簡単に茶葉が作れるとは思わなかったのでとても感激した」「お茶についてますます興味がわいてきて、もっと知識を身に付けたいと思った」と好評のイベントです。

【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百十余年、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、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9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 | 2016年5月15日(日) ※雨天中止 | | |
| 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) | | |
| 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 | 12:00 ランチタイム | |
| | 13:00 新茶摘み体験 | 15:35 宮野園集合写真撮影 | |
| | 16:30 宮野園出発 | 17:30 集合場所にて解散 | |
| | ※バスツアーで摘んだ生葉をお土産にお持ち帰りいただけます | | |
| 税込料金 | 9,000円(お支払いは当日現金) | 人 数 | 45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://1899.jp/ochanomizu/20160515.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持参ください ※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 ※13歳未満の方は参加不可です ※当日、会場にて記録撮影のため当社カメラマンによる撮影が行われ、Web 上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「八十八夜 主茶箱(オモチャバコ)弁当」の内容

| 料理名 | 特 長 |
|----------------|-----------------------------------|
| ほうじ茶のおにぎり(2ヶ) | ほうじ茶で炊いた、香ばしい茶飯です |
| 玉露入りつくねの塩焼き | 風味豊かな玉露入りのつくねを、さっぱりと召し上がっていただきます |
| 抹茶コロッケ | 抹茶の風味が香るコロッケです |
| アスパラの豚巻きほうじ茶風味 | ほうじ茶の香りがついたタレで焼いています |
| 鮭の茶香焼き | 新鮮な鮭をタレ焼きした後に、煎茶で燻して香りをつけています |
| こんにゃくの玉露煮 | 玉露ベースの出汁でこんにゃくを煮詰め、仕上げに玉露を添えています |
| 湯葉の抹茶味噌添え | なめらかな湯葉を、甘くてほろ苦い抹茶味噌で召し上がっていただきます |

(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

創業百十余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11時から夜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。

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

| | | | |
|--------|---|-------|---|
| 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 | 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 880～1480 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

(㈱龍名館 広報担当 濱田(はまだ))

Tel:03-3253-2330 fax:03-3253-2067 mail:p.r@ryumeikan.co.jp

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