

希少な“幻の発酵茶”や、女子注目の“和紅茶”“ほうじ茶”まで！

全国 12 県 13 種の日本茶を飲み比べ

ロールケーキなど“抹茶スイーツ”3 品付き

ホテル、レストラン運営の老舗、1899年創業の(株)龍名館(東京都千代田区)は、全国12県13種のお茶の飲み比べを、3品の“抹茶スイーツ”のお茶菓子とともに楽しむ「日本茶テイastingイベント」を、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で2019年1月20日(日)開催します。

イベントの目玉は、鹿児島から新潟まで、全国の“お茶どころ”12県から取り寄せた、製法の異なる13種※もの日本茶の飲み比べです。※ウェルカムティー1種/テイasting 10種/抹茶スイーツとセット提供2種の計13種

金沢発祥の伝統的な焙煎方法で作る“棒ほうじ茶”(石川)や、釜で炒って作る珍しい“釜炒り茶”(宮崎)、苦みが少なく優しい味わいの国産紅茶“和紅茶”(鹿児島)など、ご当地感あふれる茶葉の数々を揃えます。

希少性の高さでは、茶葉を微生物で発酵した、愛媛の“幻のお茶”「石鎚黒茶(いしづちくろちゃ)」の逸品も。プーアル茶で有名な“後発酵茶”の一種で、抗肥満効果や整腸作用など、健康面で機能性が高いとされています。柔らかな酸味とすっきりした後味が特長の発酵茶です。

当日は、3品の“抹茶スイーツ”を、お茶菓子として用意します。上質な砂糖“和三盆”を使った、添加物不使用の「抹茶ロールケーキ」と、抹茶のクリームを挟んだ焼き菓子「抹茶バッフェル」、茶道に使われる本格抹茶(京都・宇治産)を使用した濃厚な「お濃茶(こいちや)アイス」を、ワンプレートに盛り合わせます。午後のひと時を、お茶尽くしでゆったりとお寛ぎいただきます。

本イベントは先着20人限定で、電話、メール、HPでご予約を受け付けます。料金は税込3500円です。

“日本茶の専門家”が、各お茶の味わいや製法などを詳しく解説

本イベントは二部制です。第一部は、「日本茶インストラクター」で「日本茶鑑定士」の日本茶の専門家、竹内ひさ代氏*をお招きし、日本茶の種類や味わいの特徴を解説していただきます。

日本茶の知識を身に付けた後は、産地の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・嗅覚でそれぞれの日本茶の個性を体感していただきます。



イベントテーマは「日本各地のお茶 飲み比べ」
日本最北端のお茶栽培生産地
新潟県村上市の煎茶も



第二部では、実際にお茶を飲み比べや抹茶スイーツをご堪能いただきます。

※竹内ひさ代氏について・・・「日本茶インストラクター」「日本茶鑑定士」の資格を持ち、数多くのセミナー講師や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。

当日提供する、全 13 種のお茶のご紹介

(テイスティング 10 種／ウェルカムティー 1 種／抹茶スイーツとセット提供 2 種)

| お茶の分類 | 名称 | 産地 | 特長 |
|-------------------|------|-----|---|
| 煎茶 | 村上茶 | 新潟 | “北限のお茶”と言われ、苦渋味が少ないまろやかな味が特徴 |
| 深蒸し煎茶 | 掛川茶 | 静岡 | 美しい色と自然の甘味が特徴で、言わずと知れた名産地のお茶 |
| かぶせ茶 | 伊勢茶 | 三重 | 一定期間茶園に覆いをして、うまみ成分の含有量を高めたお茶 |
| 玉露 | 八女茶 | 福岡 | 最高級緑茶である玉露。まろやかで甘みが強く、香りも高い |
| 蒸し製玉緑茶 | 彼杵茶 | 長崎 | 勾玉状の茶葉の形が特徴の玉緑茶。爽やかな味わい |
| 釜炒り茶 | 五々瀬茶 | 宮崎 | 釜で炒って作られるお茶。さっぱりとした味わい |
| 棒ほうじ茶 | 加賀棒茶 | 石川 | 一番茶の茎茶を浅く焙じることで、芳ばしい香りとすっきりとした味わい |
| ウーロン茶 | 烏龍茶 | 茨城 | 茶葉を摘んだ後、酸化酵素をある程度働かせて製造されたお茶 |
| 和紅茶 | 和紅茶 | 鹿児島 | 紅茶特有の苦み渋みが少なく まろやかな味わい |
| 後発酵茶 | 石鎚黒茶 | 愛媛 | 日本に 4 種しかない、希少価値の高い後発酵茶のひとつ。摘んだ茶葉を加熱した後に微生物により発酵。黒い茶葉で、独特の香りと酸味 |
| 抹茶 ※ウェルカムティー | 宇治抹茶 | 京都 | 深い香りの余韻が長く、まろやかなうま味が広がる |
| 深蒸し煎茶 ※スイーツと提供 | あさつゆ | 鹿児島 | 天然玉露ともいわれ、うま味豊かな鹿児島茶の中でも特に甘味が強いことで知られる品種 |
| 和紅茶 ※スイーツと提供 | 狭山茶 | 埼玉 | 品種「やぶきた」と「さやまかおり」のブレンド。優しい香りと控えめな渋味が、甘味を引き立てる |

「抹茶スイーツプレート」について

| | |
|----------|--|
| お濃茶アイス | 宇治産の一番茶のみを製茶した抹茶を 3.7% 使用。非加熱製法で仕上げることによりお濃茶(濃い目の抹茶)の香りと風味を逃さず、深みのある濃厚な味わいが口いっぱい |
| 抹茶ロールケーキ | 上質な砂糖“和三盆”を使った、添加物不使用の「抹茶ロールケーキ」 |
| 抹茶パффェル | 抹茶のクリームを挟んだ、さっくりとした焼き菓子 |



第 18 回「1899 ティーカレッジ」概要

| | | | |
|-------|---|-----|------------|
| 場 所 | RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水) | | |
| 実 施 日 | 2019 年 1 月 20 日 (日) 14:30~16:00 (受付開始 14:00) | | |
| 時 間 | <p>第 1 部 (14:30-15:00): 竹内ひさ代氏 (日本茶インストラクター・日本茶鑑定士) による日本茶の定義、お茶の 3 大分類、茶種の製造工程に関するセミナーの後、日本茶 10 種を視覚・触覚・嗅覚で体感</p> <p>第 2 部 (15:00-16:00): 日本茶 10 種のテイスティングイベント。その後、“抹茶スイーツ” 3 種を厳選した日本茶 2 種とともに楽しみいただきます。日本茶は計 13 種を飲み比べできます。(ウェルカムティー 1 種 / ティスティング 10 種 / 抹茶スイーツとセット提供 2 種の計 13 種)</p> | | |
| 税込料金 | 3,500 円 (お支払いは当日受付で) | 人 数 | 20 人 (先着順) |
| 申込方法 | <p>【電話】 03-3251-1150 【メール】 1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp</p> <p>【当社 HP 上専用フォーマット】 http://www.1899.jp/ochanomizu/tea-college-20190120.html</p> <p>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ご応募</p> | | |
| 備 考 | ※参加料金には、ティータイムメニュー、セミナー料を含みます ※13 歳未満の方の参加不可 | | |

日本茶を学ぶ「ティーカレッジ」…お茶に由来する御茶ノ水から、“お茶文化”発信

今回のイベントは、創業 120 年目で旅館業などを通して日本茶に関わってきた老舗の当社、龍名館が手掛けている日本茶レストラン「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 18 回目の講座として行います。

「1899 ティーカレッジ」では、これまでに茶葉や茶道のほか、“日本茶とスイーツの組み合わせ”などを学ぶ講座、また実際にお茶の産地で茶摘み体験を行うバスツアーなどを開催してきました。

昨今、ペットボトルや紙パック入りのお茶が普及し、家で急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れており、若者を中心に“お茶離れ”“急須離れ”が進んでいます。そんななか、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が、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、“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」です。

店舗概要

| | | | |
|--------|--|-------|---|
| 店 名 | RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (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 | <p>JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、メロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分</p> <p>メロ丸の内線「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</p> | | |
| 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 | | |
| 平均単価 | ランチ 880~1150 円、カフェ 800 円、ディナー 5000 円 | | |
| 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 | http://1899.jp | S N S | facebook.com/1899ochanomizu |

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)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

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