



2024年8月21日

記者クラブ 各位

北海道小豆 × 静岡茶カフェ「あんと茶と」

\静岡茶と美味しいお茶の淹れ方を学ぶワークショップ/

第3回 あんと茶と TEA SCHOOL 開催！！

北海道のあんこ菓子と静岡県のお茶を提供するカフェ&ショップ「あんと茶と」にて、「第3回 あんと茶と TEA SCHOOL～静岡茶を学ぶ・淹れる・飲む～」を実施いたします。静岡茶は、日本茶の中でも特に品質が高く、多様な風味が楽しめることで知られています。本ワークショップでは、参加者様に静岡茶の文化を学んでいただき、地域に根付いた伝統を知ること、静岡茶への理解と愛着を深めていただければと思います。今後も継続的に開催予定の為、貴媒体や SNS でご紹介いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

◆ イベントの特長/セールスポイント

第3回 あんと茶と TEA SCHOOL～静岡茶を学ぶ・淹れる・飲む～

【テーマ】

抹茶のひととき- 深蒸し煎茶「きらり31」(富士市)/ 抹茶 温・冷(川根本町) -

- ・抹茶の歴史、栽培・製法について学ぶ
- ・抹茶挽き体験 (石臼で、碾茶から抹茶への加工を体験)
- ・抹茶お点前体験 (水まんじゅう/ 冷やし抹茶豆ぜんざいの提供)

〈詳細〉

- ・開催日：2024年8月23日 (金)
- ・時間：1部 15時～16時 / 2部 18時～19時
- ・場所：「あんと茶と」店内
- ・参加費：2,000円 (茶菓子付き) ※要予約

前回 TEA SCHOOL



抹茶の起源や日本茶文化の知識、抹茶の栽培・製法について学んでいただきます。実際に、石臼を使用した「抹茶挽き体験」に加え、茶筌 (ちゃせん) や茶碗など道具を使って「抹茶点て」を体験していただきます。ご自身で点てた抹茶を味わうことにより、抹茶の風味や香りの愉しみ方を知ることができます。また、「あんと茶と」こだわりの夏の茶菓子もご提供いたしますので、抹茶と一緒に召し上がりいただけます。

当店では今後も定期的にイベントを開催します。次回の予告と合わせ、お知らせさせていただきます。

◆ 次回：特別イベント「抹茶書道教室&筆跡診断」

開催日：2024年9月11日 (水)

国内外の舞台にて活躍する書道家 松蘭先生 (静岡県在住) を特別講師としてお招きし、「抹茶書道教室」を開催いたします。内容は、抹茶書パフォーマンス、美文字レッスン、オリジナルうちわ制作、筆跡診断…と、様々な体験ができる貴重な機会をご用意いたします。

店舗情報	店舗名：あんと茶と 所在地：北海道札幌市中央区南3条西2丁目6-2 KT三条ビル1F TEL/FAX：011-351-6395 営業時間：カフェ 11:00～17:00 (LO16:30) / ショップ 11:00～18:00
	この件のお問い合わせは下記へお願いいたします
☐ あんと茶と：三瓶 ☐ TEL/FAX：011-351-6395 ☐ Eメール： y.sanpei@netinsz.co.jp	

ご予約はこちら /



2024 8/23 日

【時間】 1部 15:00-16:00
2部 18:00-19:00

※1部、2部ともに、内容は同一です。

【場所】 あんと茶と 店内

要予約

【参加費】 2,000円^(税込) (茶菓子付き)

あんと茶と TEA SCHOOL

～静岡茶を学ぶ、淹れる、飲む～

【第3回テーマ】

抹茶のひととき

- 深蒸し煎茶「きらり31」(富士市) / 抹茶 温・冷 (川根本町) -

【内容】

- ・抹茶の歴史、栽培・製法について学ぶ
- ・抹茶挽き体験 (石臼で、碾茶から抹茶への加工を体験)
- ・抹茶お点前体験

(水まんじゅう / 冷やし抹茶豆ぜんざいの提供)



抹茶の起源や日本茶文化の知識、抹茶の栽培・製法について学んでいただきます。実際に、石臼を使用した「抹茶挽き体験」に加え、茶筌(ちゃせん)や茶碗など道具を使って「抹茶点て体験」もしていただきます。その場で、ご自身で点てた抹茶を味わうことにより、抹茶の風味や香りの楽しみ方を知ることができます。また、「あんと茶と」こだわりの夏の茶菓子もご提供いたしますので、抹茶と一緒にお召し上がりいただけます。

ご予約 / お問い合わせ

あんと茶と (電話) 011-351-6395

北海道札幌市中央区南3条西2丁目6-2 KT三条ビル1F

あんと茶と
An to Cha to