

記者クラブ 各位

希少な静岡の銘茶「高嶺の香（はな）」を学び楽しむ一日

＼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4回 あんと茶と TEA SCHOOL 開催！！

北海道のカフェ&ショップ「あんと茶と」では、静岡の最高級茶「高嶺の香（はな）」をテーマにした特別イベント、「第4回 あんと茶と TEA SCHOOL～静岡茶を学ぶ・淹れる・飲む～」を11月29日に開催いたします。このイベントに先駆け、11月19日には、静岡のステーキ&欧風料理の名門「ルモンドふじがや」の代表であり、日本茶インストラクターの資格を持つ白鳥智香子氏をお招きし、スタッフ全員での勉強会を実施しました。白鳥氏は静岡茶の魅力を伝える活動にも力を注いでおり、その豊富な知識と経験から「高嶺の香（はな）」の特性や正しい淹れ方について直接ご指導いただきました。

「高嶺の香（はな）」は、静岡市清水区の山間地・両河内で育まれる幻の茶葉です。この地ならではの気候と環境が、他では味わえない豊かな旨味と爽やかな香りを生み出しています。その希少価値から、静岡茶市場では35年以上連続して最高値で取引される銘品です。この特別なお茶が、遠く静岡から北海道へ届けられ、今回のイベントを通じて皆さまにその魅力をお届けします。

当日は、「高嶺の香（はな）」を中心にしたお茶の淹れ方や味わい方の講座、秋摘みの生葉を使用した新しい楽しみ方の提案、茶葉を活用した奈良漬づくり体験など、静岡茶の多彩な魅力を深く体感できるプログラムをご用意しております。さらに、あんと茶との自慢のあんこ菓子「豆もなか」とともに、特別なペアリングをお楽しみいただけます。北海道と静岡をつなぐこの特別な機会に、静岡茶の奥深い世界をぜひ体験してみませんか。

◆ イベントの特長/セールスポイント第4回 あんと茶と TEA SCHOOL～静岡茶を学ぶ・淹れる・飲む～
【テーマ】静岡の幻の最高級茶「高嶺の香（はな）」を味わう1日-

- ・産地や茶葉の特徴について学ぶ（産地：両河内（静岡））
- ・最高級茶「高嶺の香（はな）」を味わう
- ・秋摘みの生葉をハーブティーのように味わう
- ・茶葉の奈良漬づくり
- ・産地の厳選ブレンド茶とお菓子を楽しむ

〈詳細〉

- ・開催日：2024年11月29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：3,000円（茶菓子付き）※要予約

白鳥智香子氏の勉強会の様子



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 11/29 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】 3,000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4回テーマ】

静岡の幻の最高級茶「高嶺の香（はな）」を味わう1日

- 煎茶「高嶺の香（はな）」/ 両河内茶業会ブレンド茶「生粋」-

【内容】

- ・産地や茶葉の特徴について学ぶ（産地：両河内（静岡））
- ・最高級茶「高嶺の香（はな）」を味わう
- ・秋摘みの生葉をハーブティーのように味わう
- ・茶葉の奈良漬づくり（お持ち帰りいただけます）
- ・産地の厳選ブレンド茶とお菓子を楽しむ（お菓子は「豆もなか」を提供）



【高嶺の香（はな）】産地の両河内は、静岡市清水区の花あいで作られた「山のお茶」で、朝夕、山間を流れる川から発生する多量の霧が、空気を湿らせ、日光を適度に遮るため、旨味が高く、ソフトで爽やかな香りのお茶です。静岡茶市場の初取引では、35年以上連続最高値で取引される有数の上質茶産地でもあります。

お茶を楽しむ時間は、日々の忙しさから解放され、心を落ち着けるひとときでもあります。お茶を淹れる音、そしてその香りに包まれる体験は、心身ともにリラックスできる貴重な時間です。

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