下堂薗茶舗

http://chaho.me/

温暖な気候と、豊潤で肥沃な大地に恵まれた、全国有数の茶所・鹿児島の地で、鹿児島茶の普及（販売・喫茶・価値創造）に取り組んでいます。

17. 有機栽培茶を使ったお茶の淹れ方教室

今回特別に茶師カウンターにて、お茶の美味しい淹れ方をお教えします！基本的なお茶の淹れ方はもちろん、温度や抽出方法、飲む器、空間によっても楽しみ方が異なることを、鹿児島産の環境に優しい有機栽培茶を使用して体験しましょう。ちょっとしたスイーツとお茶のマリアージュもご提案いたします。

- **開催日時：2015 年 10 月 1 日（木）19:00 ～ 20:30**
- **定　　員：5 人**
- **参 加 費：無料**

- 開催場所 ― 下堂薗茶舗・中央町 11-1 鹿児島中央ターミナルビル 1F
- 集合場所 ― 同上
- 集合時間 ― 18:50
- 準 備 物 ― 筆記用具
- 申込締切 ― 2015 年 9 月 30 日（水）※定員に達し次第締め切り

お申し込み先　（担当者名：井上 美穂さん）

参加者全員のお名前・住所・電話番号・年齢 を、下記までお知らせください。

☐ 電話でのお申し込み　*099-822-5100*

☐ FAXでのお申し込み　*099-822-5101*

担当者からのメッセージ

「井上（いのうえ） 美穂（みほ）」さん

日本の伝統的な飲み物といえば「お茶」。ですが今ではお茶以外の飲み物も多くある時代です。あるいはお茶でもペットボトルやティーバッグといった「手軽に飲むお茶」の方が触れる機会も多いと思います。同じお茶でも急須で淹れるお茶は味も色も淹れる相手への心遣いも違います。今回は普段、私たちが店内で提供している淹れ方をお伝えいたします。