

飲む・食す・魅せる!!

和泉茶

WORK IN WAZUKA

# バルメアカデミー in 印見スマートワークがファス 開催のご案内

# 京都 和束町では 新たな和束茶グルメの アイデアをご提案しています

京都府最大の茶産地である和束町では、主産業である和束茶のPR施策として飲食業界の皆様との 様々な交流を通じた新ビジネスの創生に公的事業として取り組んでいます。 是非、この機会に茶産地ならではの和束茶グルメのアイデアをご体験いただき、皆様がご提供されて いく顧客体験価値の材料としてお役立てください。

<mark>創業・出店</mark>和束スマートワークオフィスでは、飲食店様の創業・出店サポートも受け付けておりま サポートも!!す。創業・出店相談、市場調査、物件探しなど、お気軽にご相談ください。



事業実施:和束町役場 地域力推進課

実施協力:合同会社スチームパンク

## 和束茶グルメアカデミーとは・・・

宇治茶の約4割を生産する京都府最大の茶産地として知られる和束町(わづかちょう)が、飲食業界の皆さまに向けてお届けする「和束茶を使ったグルメメニュー」や「魅せる演出」といったお茶の提供方法をご提案する新しいワークショップイベントです。



方品書名		
	せっしょん	废物
-12	冷たいお茶でも飲みながら・・・ 「改めて学ぶ日本茶講座」	水出し煎茶をお楽しみいただきながら、日本 茶の産地、種類、栽培方法について学んでい ただけます。
武	こんなに違いが出るなんて!? 「美味しいお茶の淹れ方体験」	お湯の温度や煎じる回数によって様々に変化 する和束茶の味わい。お茶の美味しい淹れ方 を実際にご体験いただきます。
	冷茶でさらさら、涼を感じる 「夏にぴったり、冷茶漬け。」	「文字通り」がむしろ珍しい和束茶で淹れる お茶漬けのやレシピをご紹介します。今回は さらさら食せる冷たいお茶漬けです。
Q	目の前で焙じて、香りバツグン! 「焙じたてのほうじ茶演出」	ペットボトル飲料でお馴染みの「ほうじ茶」。 茶葉を焙じた瞬間に立ちこめる豊かな香り を演出する提供方法をご体験いただきます。

セッション内で使用する茶葉の試供品、焙じたて茶葉については お土産としてお持ち帰りいただけます。







### 講師紹介

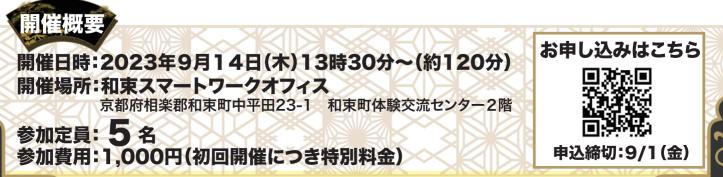
参加特典



#### 中山 美雪 氏(日本茶インストラクター、茶育指導士)

2013年に日本茶インストラクター資格を取得し、和束茶カフェのス タッフとして、お茶の販売やカフェ業務をしながら「美味しいお茶の淹れ 方ワークショップ」を多数開催。

また、各地で開催される呈茶(ていちゃ)イベント、出張お茶教室など、 日本の文化であるお茶の普及活動に日々励んでいる。2017年には茶育 指導士の資格を取得し、日本茶の魅力を発信し続けている。



お問い合わせ:和束茶グルメアカデミー事務局(合同会社スチームパンク) 0774-34-0717