



和東町
Wazuka Town

飲む・食す・魅せる!!

WORK
IN
WAZUKA

和東茶 グルメアカデミー

in 和東スマートワークオフィス
開催のご案内

京都 和東町では
新たな和東茶グルメの
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東町では、主産業である和東茶の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业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東茶グルメのアイデアをご体験いただき、皆様を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。

創業・出店サポートも!! 和東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。

魅力1

和東茶の基本を学べる

魅力2

美味しいお茶の淹れ方を
体験できる

魅力3

新たなグルメ演出の
ヒントが手に入る

和東茶を使った
感動グルメを
体験しよう!!

開催日:
2023年9月14日(木)

参加定員 **5** 名

今すぐ
お申込を!!

事業実施:和東町役場 地域力推進課

実施協力:合同会社スチームパンク

和東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東町(わづかちょう)が、飲食業界の皆さまに向けてお届けする「和東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。



お品書き

	せつしゅん	概要
志	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。
式	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東茶の味わい。お茶の美味しい淹れ方を実際にご体験いただきます。
参	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」がむしろ珍しい和東茶で淹れるお茶漬けの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。
回	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。

参加特典

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。



水出し冷茶



冷茶漬け



焙じたてのほうじ茶

講師紹介



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、和東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。

開催概要

開催日時:2023年9月14日(木)13時30分～(約120分)

開催場所:和東スマートワークオフィス

京都府相楽郡和東町中平田23-1 和東町体験交流センター2階

参加定員:5名

参加費用:1,000円(初回開催につき特別料金)

お申し込みはこちら



申込締切:9/1(金)

お問い合わせ:和東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