

第四回

～大人のおうち時間を楽しく～

究極の煎り立て

ほうじ茶を作る講座

焙烙(ほうろく)を使ってほうじ茶本来の美味しさを引き出す焙煎方法をお教えます。
日本茶の美しさを最大限に引き出す奇跡の焼き物「龍爪梅花皮」(りゅうそうかいらぎ)の器で、
ほうじ茶を美味しく淹れることが出来るようになります。
講座では、ほうじ茶に合うお菓子をご用意しています。焙煎していただいたほうじ茶をお持ち帰りいただけます。



※焙烙が2024年「大津百町百福物語ブランド」に認定されました。



日時:2024年4月6日(土)

午前の部10:30～12:00 午後の部14:00～15:30

場所:トーヨーキッチンスタイル 京都ショールーム

参加費:特別価格5,000円(税込)

奇跡の焼き物 龍爪梅花皮のカップお土産付



講師:おもてなし日本茶アドバイザー

岩崎三知子氏

京都府宇治市生まれ

幼少期から宇治茶に親しむ

宇治茶発祥の地 黄檗山萬福寺で

お茶会を企画・開催、全日満席の人気講師

株式会社みちこアソシエイツ代表取締役

ご参加申し込みQRコード



【開催会場及びお問い合わせ先】

トーヨーキッチンスタイル京都ショールーム 京都府京都市中京区守山町156-3

TEL:075-256-1070