

8

新茶を知って楽しむ

6月5日 金曜日
10:00~11:30

託児あり

講師 日本茶インストラクター ^{なかね} 中根 めぐみ

新茶とは、その年に初めて摘み採った新芽でつくるお茶のことです。

この講座では、新茶、荒茶などの違いを理解しながら、急須でお茶を淹れ、じっくり味わいます。

新茶の冬から蓄えた栄養、清々しい香り、うま味とともに、新茶に合わせたお菓子を楽しみます。

この季節だけの、新茶の楽しみ。香りとともにゆっくり味わいに来てください。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

◆持ち物

ふきん(2枚)、台ふきん(1枚)、筆記用具

※調理室は土足禁止のため、備え付けのスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 12人

費用 1,650円
【内訳】受講料650円、教材費1,000円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師プロフィール

日本茶インストラクター

中根 めぐみ (なかね めぐみ)

紅茶や中国茶を学んでいた頃、日本茶の美味しさに気付き、2001年日本茶インストラクター資格取得。美味しい淹れ方はもちろん、その素晴らしさ、おもしろさ、限らない魅力を伝えるため、料理・菓子・作品を作りながら、文化センター・イベントなどにて活動。

