

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」認定5周年記念イベント

世界農業遺産と ティーペアリングを楽しむ会 in Summer



※料理写真はイメージです。

2018年

9月9日 日

11:00-14:00

参加費4,500円

事前のご予約が必要です。(先着24名)

会場：静岡ガス エネリアショールーム 静岡 静岡市駿河区八幡1-5-38

第1部

11:00~12:00

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」とは

世界農業遺産に選ばれた「静岡の茶草場農法」の物語とお茶へのこだわりを生産農家が語ります。



第2部

12:15~14:00

ティーペアリングを楽しむ

こだわりのお茶と絶品フレンチを伊東市の高級旅館「坐漁荘」のシェフが提供します。

お料理は、前菜2品、魚料理、肉料理とデザート計5皿のランチコースです。

それぞれのお料理の魅力を引き出す、こだわりのお茶とのペアリングをお楽しみください。



ご予約
お問い合わせ

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会

(静岡県経済産業部農業局お茶振興課)

Tel:054-202-1488 Fax:054-202-1480 メール:shizuokanochagusaba@gmail.com

プログラム

第1部

11:00~11:30 受付
ウェルカムティーのプレゼント♪

11:30~12:00 世界農業遺産の紹介
茶草場農法を実践する農家が茶草場農法にかける思いとこだわりをお話します。

第2部 世界農業遺産の認定を受けた「静岡の水わさび伝統栽培」で作られた県内産わさびもお料理に登場♪

12:15~13:40 茶草場農法のお茶とフレンチコースのティーペアリング
伊東市にある高級旅館「坐漁荘」の洋食料理長山本晋平シェフが腕によりをかけたお茶とフレンチの極上の組合せを提供します。お料理は5皿のランチコースです。

13:40~14:00 閉会
嬉しいお土産をプレゼント♪

シェフ紹介



ABBA RESORTS
IZU 坐漁荘
洋食料理長 山本晋平 氏

ドイツや東京をはじめ那須や九州と様々な土地の食材の魅力を活かす料理づくりに従事。イタリアン・鉄板焼・フレンチと幅広い経験により柔軟で独創的な料理に定評がある。2016年より坐漁荘の洋食料理長を務める。2017年ワールドブティックホテルアワードアジア料理部門「最優秀料理の宿」受賞。

ティーペアリングとは...

料理と飲み物の良い相性のことをフードペアリングと言い、これまでは主にワインとの組合せが楽しまれていましたが、ワインの代わりにお茶を用いたものをティーペアリングと言います。ワインとは違い、アルコールの飲めない方でも楽しめ、酔うことが無いため、コース料理を最後まで楽しめます。



予告

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」認定5周年記念イベント 世界農業遺産とティーペアリングを楽しむ会 in Winter

2018年

12月1日(土)

ABBA RESORTS IZU 坐漁荘
伊東市八幡野1741

伊東市の高級旅館「坐漁荘」にて、茶草場農法のお茶と旬の食材を活かしたフレンチのティーペアリングをご提供します。森閑な空気に包まれた坐漁荘でしか味わえない特別な体験です。12月1日限定のイベントもご用意しておりますので、是非ご参加ください。
※お問合せは、世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会(054-202-1488)まで。



会場ご案内



静岡ガス エネリアショールーム 静岡
静岡市駿河区八幡 1-5-38

- 静岡駅から徒歩7分
- 駐車場に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。



世界農業遺産
静岡の茶草場農法

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会(静岡県経済産業部農業局お茶振興課)

Tel:054-202-1488 Fax:054-202-1480 メール:shizuokanochagusaba@gmail.com