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 Autumn

特別企画

2018年

11/11(日)　11/23(金祝)　11/24(土)

各回 11:00−14:00

会場：ルモンドふじがや(静岡市葵区昭和町6−1)

茶草場農法を行うお茶農家をお招きし、１日だけの特別イベントを実施します♪

来場予定のお茶農家

11/11(日)　つちや農園 土屋裕子氏(川根本町)
11/23(金)　(株)荒畑園 荒畑賀範氏(牧之原市)
11/24(土)　富士東製茶農業協同組合 松浦雅広氏(掛川市)

参加費5,000円

事前のご予約が必要です。(各回先着16名)
ご予約の締切は、開催日の３日前です。
※お子様もご参加いただけます。
(お子様用メニュー3,000円)

特別ポイント１　茶草場農法を行うお茶農家による特別企画を実施します♪

生産農家によるお茶作りへのこだわりについての講演と美味しいお茶の淹れ方講座を開催します。
世界農業遺産に選ばれた茶草場農法が持つ物語と作り手の思いを知り、こだわりの美味しいお茶をより美味しく飲んでみませんか？

特別ポイント２　この日だけの特別なランチコースをお届けします♪

通常メニューをベースにお呼びする生産農家のお茶に特化した１日限定の特別な一皿を提供
(通常メニュー)静岡茶オードブル２品、魚料理、スープ、焼野菜
静岡県産和牛サーロイン鉄板焼 100グラム、静岡茶デザート、茶草場農法の茶

＊料理写真はイメージです。

お子様用静岡茶コース

ティーペアリングとは・・・

料理と飲み物の良い相性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きましたが、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、アルコールが飲めない方でも楽しめ、酔うことがないため、コース料理を最後まで楽しめます。

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　URL:https://www.chagusaba.jp/

Introduction　ルモンドふじがやの紹介

シェフ紹介

料理長
白鳥嘉宏　氏

読売新聞記者を経て
「ステーキレストランふじがや」を創業。
以来51年間、鉄板焼料理、欧風料理に真摯に取り組む。
平成22年日本鉄板焼協会功労賞受賞
「ふじのくに食の仕事人」受賞
「The 仕事人 of the year 2011」選出

代表・パティシエ紹介

ソムリエ・日本茶インストラクター
白鳥智香子　氏

平成19年日本茶インストラクターの資格取得を契機に、静岡茶ペアリング料理を始める。
平成29年度静岡茶ペアリング料理コースが、女性が開発した先駆的な商品として、静岡市より「女子きらっ☆ブランド商品」として認定された。

Farm to table　茶草場農法茶園よりルモンドふじがや、そしてお客さまへ

ルモンドふじがやの思い　～ルモンドふじがやの白鳥智香子氏にお話していただきました。～

この度のメニュー作りは、まず「茶草場農法実践認定者（生産者）」を訪ね、直接お話を伺うところから始めました。茶畑にそよぐ風、香りを感じ、茶草が敷かれた畑の土を見て、実践認定者の創意工夫、努力、お茶にかける思いを目の当たりにし感激しました。茶草場農法のお茶は、青葉の清々しい透明感のある香りと共に、大地の香りがコクのある味わいを引き出しています。中でも、掛川市東山地区、牧之原市、川根本町の茶園は、それぞれの土地や品種の個性が特徴的で、その土地の風土に根ざした茶草場農法が行われています。山のお茶は清楚で澄んでいて、台地のお茶はたくましさを感じます。これらの特徴を最大限に生かし、さらに美味しさが広がるお料理を考えました。お料理を通してお客様と茶畑が少しでも近くなり、思いを共有することができましたら幸いです。

掛川市
富士東製茶農業協同組合
松浦雅広氏

「手塩にかけて作ったお茶を飲むことで、人が自然の循環のひとつになる。」

牧之原市
㈱荒畑園 荒畑賀範氏

「良い土を作るための努力は惜しまない。良いお茶は良い土から。」

川根本町
つちや農園 土屋裕子氏

「天空の茶園の味と香りは、人の手で守ってきた茶草と自然から。」

Access　アクセスのご案内

〒420-0033
静岡市葵区昭和町6-1
・JR静岡駅から徒歩7分
・駐車場はありませんので、近隣のコインパーキングをご利用ください。

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　URL:https://www.chagusaba.jp/

協議会HP