

サンルージュを活用した お茶料理の試食とドリンクの試飲

■ご案内

公益社団法人日本茶業中央会では、新しい茶の品種である「サンルージュ」を食材としたお茶料理及びドリンクのレシピ研究を実施いたしました。

研究に当たっては、お茶の水龍名館1899の料理長大久保 将史 様、株式会社ジュン 飲食開発室 責任者 亀山和也 様のご協力をいただきレシピ開発の検討を実施いたしました。

今回、研究の成果として、サンルージュを材料として料理及びドリンクの試食・試飲会を開催しご意見をいただく機会を設けました。

つきましては、多くの皆様に研究成果としてのお茶料理とドリンクを試食・試飲いただき率直なご意見をいただきたいと思います。

サンルージュは、まだ生産量も少なく市場での認知度も少ない茶種ですが、今後成長をする品種として期待されています。

是非、この機会に新たな品種を味わっていただければ幸いです。

■開催概要

1.日 時 : 2018年3月6日(火) PM15:00~16:00(14:30開場)

2.会 場 : GREEN TEA RESTURANT 1899 OCHANOMIZU
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4

3.参加費:無 料

4.定 員 : 25名(参加者多数の場合は先着順となります。)

5.申込締切: 2018年2月27日(火)

6.プログラム:

時 間	主 な 内 容
14:30 15:00	<p>開場</p> <p>1.新たな茶品種のレシピ開発に向けた取組について (公社)日本茶業中央会 専務理事 柳澤興一郎</p> <p>2.試食・試飲会 お茶の水龍名館1899の料理長大久保 将史 様 株式会社ジュン 飲食開発室 責任者 亀山和也 様</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お茶料理 <ul style="list-style-type: none"> ●肉料理サンルージュソース ●豆腐のサンルージュ和え ●サンルージュ葛餅 ●ドリンク <ul style="list-style-type: none"> ●2種のドリンクメニューを予定 <p>3.アンケート回答</p> <ul style="list-style-type: none"> ●試食、試飲にアンケートにご協力いただきます。
16:00	

■会場案内



JR (御茶ノ水駅/聖橋口)3分
 JR (神田駅/4番出口)7分
 千代田線 (新御茶ノ水駅/B3a出口)徒歩1分
 丸の内線 (淡路町駅/B3a出口)徒歩1分
 都営地下鉄新宿線 (小川町駅/B3a出口)徒歩1分
 銀座線 (神田駅/4番出口)7分

■お申込み方法

お申込みの受付はFAX申込みのみとなります。

下記申込書に必要事項を記入の上、03-3459-9518にお送りください。

※2月27日申込み締切(定員になり次第締め切らせていただきます。)
 ※申込多数の場合は、先着順での受付をさせていただきます。受講可能な方には受講票をお送りいたします。3月2日までに受講票が届かない方は、ご受講いただけません事ご了承ください。
 なお、受講票はセミナー当日受付にてご提示ください。

■お問合せ先 〒105-0021 東京都港区東新橋2-8-5 東京茶業会館5F
 公益社団法人日本茶業中央会 サンプルージュ試食試飲会 宛
 TEL 03-3434-2001 / FAX 03-3459-9518

試食・試飲会 申込書

受講申込者		
氏名	住所	
	〒	
	TEL ()	
受講票送付先		
E-mail		上記住所と同じ場合は同上と記入して下さい。 〒
	郵送	