### ~茶文化の進化~ お茶とフレンチ

# ティーペアリング in 東そのぎ

with 古民家レストラン Little Leo







そのぎ茶、長崎茶と地元食材を 組み合わせて楽しむ新しい食文化体験で、 東彼杵町の魅力を発信します。 新しい日本茶、新しいフレンチの愉しみをご満喫ください。

## 2025年11月13日(木)

場所: 古民家レストラン「リトルれお」 長崎県東彼杵郡東彼杵町 瀬戸郷 1301

時間や料金については裏面をご覧ください。





時

| 12:00 スタート | 4:00 終了予定 (| |:30 受付開始)

金

7,000 円 (稅込)

員 定

先着20名様

内 容 フランス料理とそのぎ茶、長崎茶のコース体験

料理:前菜、魚料理、ジビエなど。

レストラン 20km 圏内の季節食材を活かした特別フレンチコース



#### 古民家レストラン Little Leo 宮副玲長奈

佐世保市出身。リョンやサヴォアの名店で I 0 年間研鑽を積んだ後、2019 年に「Little Leo」をオープン。 東彼杵に移住し、この地の太陽と風が育む野菜や海の幸に魅了された。旬の恵みを軽やかに仕立て、 素材の香りと彩りを最大限に引き出す一皿で、訪れる人を笑顔にしてくれる。



#### ティータイムアーティスト 竹中昌子

全国各地の茶生産者とも深い交流を持ちながら t、"日本茶を伝える"をテーマに、福岡を中心に講座 やワークショップを通して美味しい日本茶の淹れ方や文化を広める活動を行っている。2022 年より 八女茶ソムリエスクール専任講師に着任。

- · TEA FOREST JAPANESE 代表
- ・日本茶インストラクター協会 福岡県支部 理事
- · NPO 法人日本茶普及協会 茶育指導士



#### ティーペアリング監修 料理研究家 徳永睦子

福岡県在住の料理研究家。家庭料理の味を伝承するとともに、日々新たなメニュー・食品の開発を手 掛けながら、食育・茶育の大切さを説き続けている。

一般社団法人お茶結びプロジェクト理事長



TEA FOREST JAPANESE Chefa Toolium



















#### ご予約はURLまたはORコードより行ってください

#### 予約 URL

https://tol-app.jp/s/ochamusubi/ktjag5

- 予約方法:上記 URL もしくは QR コードよりご予約ください。
- 注意事項:店舗・事務局へのお電話でのご予約は受け付けておりません。
- 催:日本茶業体制強化推進協議会/一般社団法人 お茶結びプロジェクト

このイベントは日本茶業体制強化推進協議会と、一般社団法人お茶結びプロジェクトによる 九州茶普及事業の一環として開催されます。料金につきましてはお食事代と、茶材料代のみを 参加費として頂戴し、ティーペアリングコースは無料でご体験いただきます。







会場 MAP