

# 道具から、お菓子やお茶まで、すべて鹿児島県産にこだわりました。



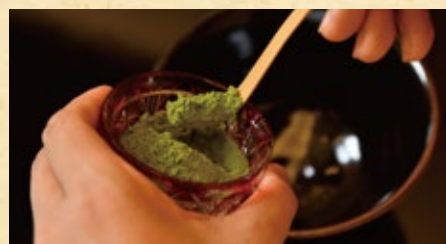
当体験教室では、茶道師範による伝統的な点前をご覧いただいた後、作法に則り各自で抹茶を点て、和菓子と共に抹茶を召し上がって頂きます。茶道体験の後には、本格的な会席料理も召し上がっていただきます。

## 一座建立を表す茶道の道具

道具

TOOL

茶道では、多くの道具を使います。それぞれに意味やこだわりがあり使い方も独特です。抹茶を飲むための茶碗、抹茶をすくうための匙である茶杓、抹茶を点てるための茶筌、湯を沸かすための釜をはじめ、そのほかにもあらゆる道具を使います。ただ茶を点てるだけの道具ではなく、亭主の「お客様に対する心」が茶道具ひとつひとつに宿っています。亭主は様々な趣向、工夫を凝らして道具を取り合わせて茶室をしつらえます。亭主とお客様が一座にし、一服の抹茶を介してお互いの心を通わせる、この精神性を茶道では「一座建立」といいます。



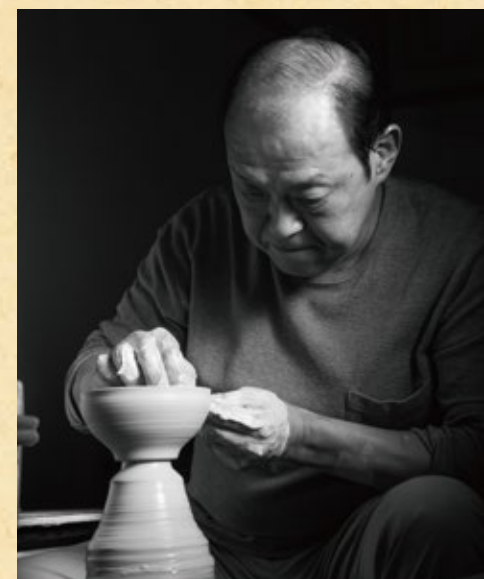
器

VESSEL



## 十五代沈壽官監修 黒薩摩茶碗

茶道には茶碗を眺める作法もありますが、鑑賞用として優れているかよりも、亭主が客人をもてなす気持ちが表れているか、そしてお客様が茶を飲むときに心地よく感じられるかが大切です。この教室ではそんな茶道の「一座建立」を表すような茶碗を用意しました。400年以上の歴史を持つ薩摩焼発祥の地・美山。そこで薩摩藩の藩主御用達として続いてきた薩摩焼を牽引する窯元・沈壽官窯が、この教室のために一つひとつ手作りしました。



抹茶

POWDERED TEA

## 抹茶プレミアム

天孫降臨の地「鹿児島 霧島」。神秘的で雄大な霧島連山によって豊かな水が湧き出る霧島の大地で育てられたのが「抹茶プレミアム」です。冷涼で最適な寒暖の差があり、朝夕にかかる霧が日光を遮断する天然の覆いになります。そこに茶葉の甘みを増す効果があり、味・香り・水色ともに良質なお茶を生産することができます。抹茶プレミアムは無農薬、無化学肥料の有機農法で栽培した茶園に、遮光性の高い覆いをすることで、うまみ(アミノ酸)いっぱいの茶葉に育てあげます。遮光は茶の樹勢を著しく弱らせてしまうので強い樹をつくることと日頃のケアがとても大切です。茶葉生産の難しさ故、有機抹茶は全国でも希少なものになっています。



菓子

CONFECTIONERY

## 風味豊かな鹿児島の和菓子

茶道では、和菓子は欠かせないものです。先に和菓子をいただく事で口の中にかすかに甘みが残り、より抹茶を美味しく頂けます。季節感のある繊細で美しい和菓子は、茶席を引き立ててくれるものでもあります。



会席

MEETING MEAL

## 体験のあとは茶会席料理で

食材・味・器・季ひとつひとつへのこだわりと心づくし、最上のおもてなしと鹿児島の旬の食材をふんだんに使用した料理で寛ぎのひとつときを存分にお楽しみください。

### お品書き

- 一、前菜
- 一、向付
- 一、椀物
- 一、温物
- 一、揚げ物
- 一、酢の物
- 一、ご飯物

