



「一流シェフ愛用の急須展」開催。ミシュランシェフが愛用する急須を通してその奥深い魅力をご紹介します。

日本茶専門Webサイト「Japan Tea Action」は、2024年12月13日(金)～15日(日)の3日間、銀座のギャラリースペースにて「一流シェフ愛用の急須展」と称した展覧会を開催します。



ミシュランシェフが愛用する急須をあつめた展覧会

本展「一流シェフ愛用の急須展」は、食・料理のプロであるミシュランシェフが愛用する急須を集めた展覧会です。日本茶の新たな魅力を発見する「Japan Tea Action」の活動の一環として企画いたしました。これまで多様な視点から日本茶の魅力をお伝えしてまいりましたが、今回は「急須」に焦点を当て、シェフの愛用品を通してその奥深い魅力をご紹介します。

9人のミシュランシェフに、その急須を愛用している理由やお茶の魅力についてお伺いしたメッセージも展示しています。

また、会場では、日本茶を急須で淹れる急須体験もご用意しています。

皆様のご来場をお待ちしております。

詳細を見る

「一流シェフ愛用の急須展」ご協力頂くシェフのご紹介

(五十音順)



磯部 美木子 シェフ
LANBRoA (ランブロ
ア)



川田 智也 シェフ
茶禅華 (さぜんか)



川手 寛康 シェフ
Florilège (フロリレー
ジュ)



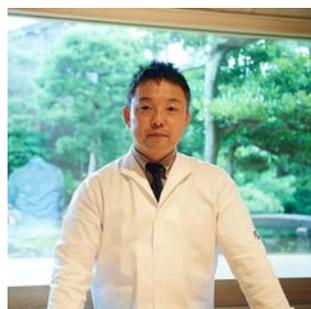
坂本 健 シェフ
cenci (チェンチ)



高木 慎一郎 シェフ
日本料理 銭屋



高橋 義弘 シェフ
瓢亭



藤井 寛徳 シェフ
御料理 ふじ居



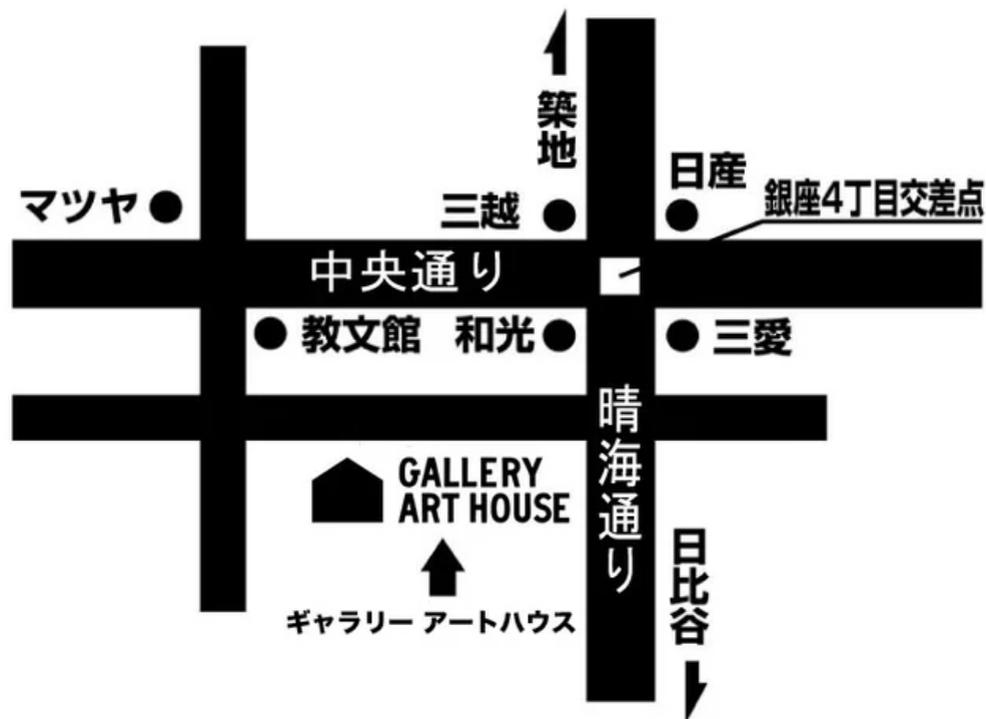
前田 庸光 シェフ
Arroceria Sal y Amor
(アロセリアサルイ
アモール)



山本 征治 シェフ
日本料理 龍吟

イベントの詳細

開催場所	GALLERY ART HOUSE 〒104-0061 東京都中央区銀座4-4-5 簾ビル [アクセス] 地下鉄銀座駅A10番から徒歩1分（和光ウラ通り） JR有楽町駅銀座口から徒歩10分
開催日時	12月13～14日 / 10：30～17：30 12月15日 / 10：30～17：00
入場料	無料
特設HP	https://japanteaaction.jp/kyusuten



特別イベント：急須体験

開催期間中、一部時間帯で、急須で淹れた日本茶を楽しめる「急須体験」を実施します。日本茶のプロ「日本茶インストラクター」が、急須でお茶の淹れ方をレクチャー。ほっと一息、一緒に楽しみましょ

う。

どなたでも無料でご参加いただけますので、ご興味ある方はぜひご参加ください。

[実施主体] 日本茶業体制強化推進協議会

[実施・運営] Japan Tea Action (未来づくりカンパニー)

[キュレーション] 大羽 昭仁 / 松田 美穂 (レストランPR)

▼ 『Japan Tea Action』 サイト

<https://japanteaaction.jp>

▼ 『Japan Tea Action』 Instagram

<https://www.instagram.com/japanteaaction/>

《お問い合わせ先》

Japan Tea Action事務局 (株式会社未来づくりカンパニー)

担当: 菅 (かん)、後藤

tel:03-6230-9855

mail:info@miraidukuri.co.jp

HP:<https://japanteaaction.jp/>

未来づくりカンパニーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/66948