

日本のお茶を新しく・深く・楽しく知る。
宇治茶名産地 みなみやましろ村でしか体験できない

THE 茶法SAHOW フィールド実習特別開催

見て、触れて、香を利き、音をも慈しみ、そして味わう。

茶畑から摘んだ茶葉を、そのまま楽しむ至福の体験—産地でしか出会えないピュアな味。
茶農家さんや製茶職人さんたちが織り成した数々の洗練の味を活かす淹れ方やその製法紹介。

【茶法】はお茶への知見を深め、5感の全てでお茶を愉しむ方法を探求する特別実習です。

新しく

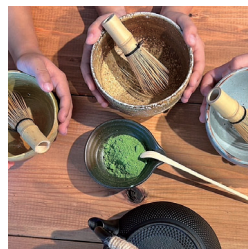


爽 香 茶

日本茶の原点の味
ここだけの新鮮茶

近くに茶畑が無ければ味わえない本物の新鮮茶。
生のフレッシュ茶葉をすぐにハーブティ感覚で、
そしてその場でさらに煎茶にして飲む。
おそらく多くの皆さまが未体験の味をご堪能いただけます。

深く

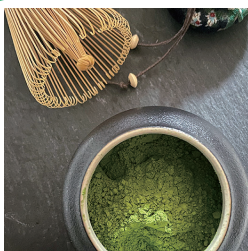


豊 熟 茶

心を豊かにする
日本茶の秘密を知る

抹茶、煎茶、ほうじ茶と今や世界中で愛される
日本茶への知識を深める。お茶の種類の違い、
美味しい淹れ方や飲み方はもちろん、
製茶方法から成分・効能をもお伝えいたします。
珍しい抹茶の濃茶(こいちゃ)体験も楽しめます。

楽しく



創 進 茶

お茶が広がる
新しい味覚の世界

お茶が魅力をさらに引き立てる飲食の数々。
今回は美味しく格別な抹茶ラテの作り方に
体験チャレンジしていただけます。

11/15 日
2026

10:30—15:30 終了予定

10:00 受付開始

詳細は裏面もご参照ください。

会 場 : 南山城村 体験PLAZA ★駐車場有り
〒619-1421 京都府相楽郡南山城村田山ツルギ106-1

参加費 : 15,000円(税込)

※昼食(村で人気のお弁当)+お土産付き

定 員 : 20名様(先着申込み順)

実習参加のお申し込み

と詳細はホームページからも

<https://foodlicense.shop-pro.jp/?pid=193509466>



主催：京都フードマイスター協会

KFMA Kyoto Food Meister Association <https://food-kyoto.com/>

