BUONA! TUBUTUBU 神楽坂店でもおなじみ！
完全有機栽培の生命力あふれるお茶

葉っピイ向島園
お茶販売会＆ワークショップ

ワークショップは
11日(水)&
12日(木)

日時：1月11日（水)～22日（日）
11：30～17：00
会場：つぶつぶカフェ 早稲田店

葉っぱのむこうに宇宙をみる！

…と言う、静岡県「葉っピイ向島園」の園主・向島和詞 (むこうじまかずと) さん。ご本人につぶつぶカフェに来てお茶を販売してもらえることになりました！ 18 歳で園主を任され試行錯誤してきたという和詞さんの、お茶よりも熱～いお話が聞けるかも！ワークショップもあります。
つぶつぶカフェ姉妹店・ボナ！つぶつぶでも提供している、おいしい生命力あふれるお茶を、この機会に堪能してください。

※向島和詞さんは 11 日～14 日に来店されます。

向島和詞さん(25)

有機栽培だけじゃない！
葉っピイ向島園のこだわり

向島園の茶樹

密植の茶樹

向島園の秘密は、完全有機栽培だけではありません！湧き水を使用したり、機械の歯に安全な食品用油を使用する等、徹底して自然との調和を大切にしています。そして、お茶の声を聞く。向島園では、通常の密植栽培をやめ、木がのびのびと生長できる環境で育てているので、普通の茶園の木に比べ、驚くほど幹が太いんです！（左の写真を見てください）
他にも向島園にはたくさんの秘密があります。続きは会場で･･･

葉っピイ向島園園主　絶対面白いワークショップ！

自分でお茶を仕上げてみよう！

- 煎茶とかほうじ茶とかって同じ茶葉からできてるのかな？
- いったいどうやってできているんだろう？
- 形も味も商品によって違うけどどうしてだろ～？

知っているようで知らないお茶の知識を実際に体験しながら嗜んでみませんか？荒茶（焙煎前のお茶）から、自分好みのお茶に仕上げて味わいましょう！つぶつぶお茶菓子つき♪

＜体験内容＞
・荒茶（半製品）の試飲　・お茶の切断
・平行・廻し篩　・火入れ（焙煎）
・試飲会など

参加費：3,000 円　※お茶菓子つき
講師：向島和詞さん
日時：1 月 11 日 (水)14:00～ / 18:00～
1 月 12 日 (木)10:00～ / 15:00～
＊各回 90 分・定員 12 人

申込&問合せ：tsubucafe@team-e.jp

☆☆こんな面白いワークショップ行くしかない☆☆
自分で焙煎して、オリジナルのお茶を作ります！
みんなで試飲会をして、No.1 茶師を探しましょう！

和詞さんは、1月9日(水)の「一万粒のランチ」で自らお茶を煎れて振る舞ってくれます！
また、14日(土)の「未来食サバイバルセミナーScene1」に参加されます。
あなたも参加しませんか？詳しくはスタッフまで。

つぶつぶカフェ早稲田店

都営地下鉄大江戸線「牛込柳町」駅より徒歩５分
東京メトロ東西線「早稲田」駅より徒歩 10 分
TEL 03-3203-2093
営業時間 11：30～17：00（L.O.16:30）

つぶつぶカフェは、つぶつぶ＝雑穀料理のおいしさを体感できるカフェです。　つぶつぶ 検索！