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

日時：3 月 16 日（金）～25 日（日）
会場：つぶつぶカフェ 早稲田店

ワークショップは
16日(金)&
17日(土)

完全有機栽培のお茶を栽培している日本でも数少ない茶園、静岡県「葉っピイ向島園」。１月に開催し大好評だったワークショップ、３月にも開催決定しました！ 26 歳のイケメン園主、向島和詞 (むこうじまかずと) さんの熱いお話も必聴。お茶に対する愛、自然との調和を大切にする誠実な想いが伝わってきます。

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！

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ってみましょう！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　・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：3 月 16 日 (金)13:00～ / 15:30～
　　3 月 17 日 (土)10:00～ / 14:00～ / 17:00～
　　＊各回 90 分・定員 6 人
申込&問合せ：tsubucafe@team-e.jp

1 月のワークショップの様子

お客様といっしょにスタッフも参加しました。香ばしく美味しくできた人、苦くなってしまった人‥同じ茶葉なのに、人によって仕上がりが全くが違うのにビックリ！
「う～ん美味しい！」「苦～い」など大盛り上がり♪ちなみにスタッフでは、番茶部門は池田総店長が、一番茶部門では未来店長が No.1☆さすがの２人でした。スタッフの何人かは、今でも家で自分で焙煎して好みのお茶を楽しんでいますよ♪

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！