



茶道ワークショップ

～濃茶と薄茶の飲みくらべ～

抹茶といえば「薄茶(うすちゃ)」をイメージされると思いますが、本来は「濃茶(こいちゃ)」を指します。

濃茶は、茶葉の新芽のやわらかい部分だけを使用して作られ、練るように点てます。**濃い緑色でとろりとしていて、苦味の中にまろやかな風味を感じます。**

薄茶は、泡がたつように点て、**黄緑色でさらりとしていて泡がクリーミー。すっきりとした飲み心地です。**

濃茶には主菓子(季節の生菓子など)を、**薄茶**には干菓子を添えて、それぞれの味の違いを楽しみます。

濃茶は講師が点てたものを楽しんでいただき、薄茶はご自身で茶筌を使って点てたものを味わっていただきます。

お菓子のいただき方、抹茶の飲み方、点て方の茶道プチレッスンがついていますので、茶道が初めての方にもお気軽に安心して参加いただけるワークショップです。

- 濃茶と薄茶の違いを知ろう
- 濃茶を飲んでみよう
- 薄茶を点てて飲んでみよう

日時:1月20日(土)13時30分～15時

場所:東京都内(浅草地区)

受講料:5,400円(税込)※2名様以上で参加

の場合:4,320円(税込)/おひとり様

詳細お問合せお申し込み: Email: info@c-investors.com



[Tel:03-3847-5102](tel:03-3847-5102) (平日10時～17時 祝日除く)