

お茶のあるふくよかな時間「さろん」

SALON

2015

春・夏号

VOL. 4

TSUBAKIDO

[京都・伏見 椿堂茶舗]

巡る季節を新茶と冷茶で。



TALKING SALON

花結い師

株式会社椿堂 代表取締役

TAKAYA × 武村龍男

京都伏見でお茶ひと筋130余年。

椿堂の歩みは、明治12年、初代当主椿屋宗吉が伏見区深草大龜谷の自園にて、玉露の製造、販売をはじめたことに遡ります。

大正から昭和初期にかけて「山城桃山の玉露」は、宇治茶と並ぶブランド茶として全国に出荷されました。

戦後は日本茶専門店として現在の伏見墨染の地に移転し、茶どころ宇治や京都府南部の名産地 和束町で栽培された茶葉を吟味厳選。自家合組(ブレンド)

による宇治煎茶や玉露、抹茶を販売し、大本山東福寺、伏見稲荷大社などの社寺御用達をはじめ、多くのお客様のご愛顧を頂戴してまいりました。

平成12年には、創業120年に際し、茶房「竹聲」を併設。

日本茶の販売にとどまらず、あらゆる面からお茶の魅力を発信し、お茶の時間をゆつくり愉しんでいただける場所として、新たな歩みを続けてまいりたいと願っております。

椿堂



京都・伏見

椿堂

〒612-0044 京都市伏見区深草北新町635 TEL 075-644-1231 FAX 075-645-4001

[椿堂茶舗] 10:00~18:00 [竹聲(茶房)] 11:00~17:00(L.O 16:30) ※日曜・祝日休

椿堂

検索

<http://www.tsubakido.com>

SALON CONTENTS

2 3 4

TALKING SALON

花結い師

株式会社椿堂 代表取締役

TAKAYA × 武村龍男

ITEM LINE UP

椿堂茶舗の銘茶

5 6 7 8

PICK UP 「新茶」「宇治新茶」「水出し煎茶」

EVENT

9 10

「Green Nouveau 2015 椿堂×ホテル カンラ 京都 ～新茶の馨りにつつまれて～」

「七夕茶會」「茶会《新緑を喰らう》」「BS朝日 悠久への旅 とっておきの京都」

茶房竹聲ちくせい便り

11 12

COLUMN 茶遊紀行

13

INFORMATION 「煎茶道教室」「日本茶サロン」

14

花結い師

株式会社椿堂代表取締役

TAKAYA × 武村龍男

今回のゲストは、京都を拠点に国内外で活躍する、花結い師TAKAYAさん。茶房竹聲での出会いからアーティストとしての想いまでお話をうかがいました。



ひと手間かけて

自宅でおいしい冷煎茶

汗ばむ季節に愉しみたいのが冷煎茶。ひと手間かければ自宅でもおいしく味わえます。お茶の味を決める鍵を握るのは「湯の温度」と「浸出時間」。冷煎茶の場合は、最初に少量のお湯で茶葉を湿らせておくのがポイント。香りが引き立ち、茶葉も開きやすくなります。冷水を注いだらじっくり5分ほど浸出しましょう。お湯と冷水を使うことで、まろやかな甘みと旨みを引き出されます。

お茶の淹れ方アドバイス／冷煎茶



急須(陶器でもOK)に大きじ1杯(1人分)の茶葉を入れる。

茶葉を湿らす程度のお湯(約20cc)をまわしかけ、1分置く。

冷水を80ccほど注ぎ、5分ほど置いて浸出する。

最後に氷を入れて茶器にゆっくりと注ぎ入れる。

茶房竹聲での出会い。

〈武村〉ようこそ、お久しぶりです。
〈TAKAYA〉こんにちは。(棚の茶器を見て)その急須は、いつ頃のものですか？

〈武村〉これは明治のもので、京焼の真葛窯の作品※です。かえるシリーズ(笑)

〈TAKAYA〉とてもリアル。いいものですね。
〈武村〉そういえば茶器の注文をいただいたこともありますが、お好きなんですね。

〈TAKAYA〉はい、好きですね。始めて竹聲に来たのは4年から5年くらい前だと思いますが、お茶がおいしくて、雰囲気も器も素敵なのでとても気に入りました。

〈武村〉ご友人と二人で、来店くださったんですね。そうですね。それから度々来ていただくようになって、ある日「お仕事は？」と伺ったら「花結い師です」と。後日、たまたまテレビに出られるのを見て、すごい方だなあと改めて感動しました。花結い師を名乗られて何年になるんですか？

〈TAKAYA〉10年目です。それまでは料理人をしていました。小学2年生からの夢で24歳の時に京都でカフェを開いたんです。
※表紙および13ページ「茶遊紀行」の写真参照



必要だったりしますが、僕はそんなことどうでもよくて、人の感性が動くかどうかが重要だと思っています。例えば僕の作品を見て、変だなと思うだけでも感性が動いているわけで。だから「考えることはいいらない、感じてください」といつも言っています。

〈武村〉なるほど「感じる」ですか。中国唐代に陸羽が書いた茶のバイブルで「茶経」というのがあるのですが、以前縁あって、煎茶道のお家元から再現したお茶をいただいたことがあるんです。その頃のお茶は団茶で、それを擦って煎じて飲むのですが、先生が味わうのではなく感じてくださいとおっしゃっ

て、知ってもらうことからのスタートでした。

〈武村〉竹聲も15年目になりますが、開店当時は、京都でも日本茶カフェ的なものがなくて、お茶でお金をいただくというのはなかなか大変でした。でも、お茶屋だからこそ、いいお茶を飲める場所をつくらなければ、と思つてね。だからTAKAYAさんのようにチャレンジする方はやはり尊敬します。

〈武村〉ウエディングでは桂由美さんとショーをされたりしておられるんですね。

〈TAKAYA〉アーティスト活動とウエディング。だから僕も、できるだけそのキーワードを使うようにしています。煎茶道にしても考えるのではなく、何かを感じてほしいと。

限らない挑戦と未来。

〈武村〉6月に京都でパフォーマンスをされるんですね。

〈TAKAYA〉はい。今回は、パリコレでも活躍するモデルのsachiさんをお願いして花結いのパフォーマンスをします。

〈武村〉僕もぜひライブで見たい。ここでしかお会いしたことがないから(笑)。いつか一緒に何かできたらいいですね。

男は30歳で成人、40歳で成功。

〈TAKAYA〉夢は叶いましたが、生涯料理人でいようと思っていたわけではなく、20歳の頃聞いた「男は30歳で成人、40歳で成功」という言葉をずっと意識していました。そしてある日、女性の頭に花が湧き出るような映像が浮かんで。友人にモデルを頼んでやってみたら、イメージが溢れ出て手が勝手に動きます。これだ、と思いました。

〈武村〉ライフワークを見つけた瞬間ですね。でも、最初はご苦労もあったでしょう。

〈TAKAYA〉そうですね、分野がなかったんです。だから花結い師というジャンルをつくっ

質のいいものに触れていたい。

〈武村〉ウエディングでは桂由美さんとショーをされたりしておられるんですね。

〈TAKAYA〉アーティスト活動とウエディング。だから僕も、できるだけそのキーワードを使うようにしています。煎茶道にしても考えるのではなく、何かを感じてほしいと。



花結い師 TAKAYA

PROFILE 2004年より京都を拠点に人と花を結ぶ花結い師としてアーティスト活動を始める。生花で独創的なヘッドドレスを制作し話題を呼ぶ。オランダの「FRAME Magazine」など多数海外雑誌掲載。イギリスの最大手新聞であるデイリー・テレグラフ紙などにも掲載され注目を浴び、話題を呼んでいる。Weddingでは、YUMI KATSURA GRAND COLLECTION など担当する。自ら演出を手掛けるパフォーマンス「花衣華」も好評である。今年6月27日には京都文化博物館 別館 旧日銀京都支店にてパフォーマンスイベントを開催予定。

花結い師TAKAYA
 京都パフォーマンスイベント「SACHI」
 ●日時/6月27日(土) 18:30~
 ●会場/京都文化博物館 別館 旧日銀京都支店
 (中京区高倉通三条上ル東片町623-1)
 ●予約・問合せはメールのみ
 ticket@takaya-hanayuish.jp

〈TAKAYA〉そうですね。夜の茶事とか…。

〈武村〉それなら、夜咄(よばなし)と言って、夕暮れから行う茶事があります。

〈TAKAYA〉夜咄でお茶と花結いというのはどうでしょう。ろうそくの灯りだけでできたら、面白いですね。重厚な雰囲気です。

〈武村〉京都もいいけど、東京でもいいかもしれませんね。ぜひ、実現させましょう。



考えるのではなく感じてほしい。

〈武村〉TAKAYAさんはアートのどんな感覚をお持ちですか？

〈TAKAYA〉アートってタイトルやテーマが

グのラインとは分けているのですが、どちらもトップをめざそうと思つていたので、ウエディングの世界でもトップの方と同じ空気の中にいることが大事だと思つて。

〈武村〉やはりトップにおられる方は違う？

〈TAKAYA〉年齢を重ねられても新しいものをつくりだすパワーに敬服しますし、僕もそうありたいので。人つて良いものを知らないといろんな判断ができないと思うんですね。だから質のいいものを見るとか味わうとか、できるだけ心がけています。

八十八夜の風薫る
初夏の愉しみ

「新茶」と「宇治新茶」

清々しい風に木々の緑が眩しい頃になると、新茶のシーズンが巡ってきます。
新芽の力強さが特徴の深蒸し新茶をブレンドした「オリジナル新茶」と、
すっきりとまろやかな京都府産の浅蒸し新茶「宇治新茶」。
この時期だけの香り高い新茶をぜひお試しください。



5月初旬
出荷予定

「オリジナル新茶」
70g袋 1,200円(税別)
70g缶 1,500円(税別)
150g缶 3,000円(税別)

「宇治新茶」
70g袋 1,500円(税別)
70g缶 1,800円(税別)
150g缶 3,600円(税別)



新茶のご予約はHP(<http://www.tsukakido.com>)または
お電話(TEL 075-644-1231)にて承っております。

STANDARD TEA

京都・伏見から
伝統の味と香りを伝えます。

京の伝統を受け継ぐ宇治茶をはじめ、新感覚のお茶まで豊富なラインナップでお届けする椿堂茶舗の銘茶一覧。「香甘苦渋」のバランスのとれたお茶は、数種類の茶葉を絶妙にブレンドすることにより生まれます。このブレンドを「合組(ごうぐみ)」といい、まさに茶師の腕の見せどころ。茶葉を生かすも殺すも合組次第とされる行程を経て、椿堂ラベルの銘茶が生まれます。最高級の茶葉をまるごと味わう抹茶から、旨味凝縮の玉露、程よい渋みとさわやかな香りの煎茶、定番のほうじ茶や玄米茶、昔ながらの京番茶や麦茶まで、シーンに応じてお使いいただける商品を取り揃えました。また、日本茶の優良品種の茶葉を使った「和紅茶」や「和龍茶」など、自社開発の個性あふれる商品もお愉しみいただけます。

特上ほうじ茶
⑤「京かおり」
120g缶



春摘み一番茶の最上質なくき茶を浅炒り焙煎しました。煎茶の風味を残した味わい豊かなほうじ茶です。

宇治煎茶
④「清香」
160g缶



京都府産の上級茶葉を丁寧に仕上げた椿堂の定番煎茶。宇治茶らしい甘香とどごしの良さが特徴です。

受賞煎茶
③「山城乃誉」
70g缶



品評会受賞の京都府産・最高級煎茶。細針のような外観、透明感のある水色、上品な香気は絶品です。

受賞玉露
②「椿乃誉」
70g缶



品評会受賞の京田辺産・最高級玉露。上品な甘い香りと濃厚な旨味が極上品の証です。

極上宇治抹茶
①「曆曆」
30g缶



ふくよかで甘味ゆたかな最高級宇治抹茶。濃茶用としてご愛飲いただける推奨銘茶です。



国産半発酵茶
⑩「和龍茶」
(登録商標)
40g缶



国産茶葉を半発酵させたオリジナル包種茶。華やかな香りの「和製烏龍茶」として「わろんちゃ」と命名。

緑茶ティーバッグ
⑨「京都緑茶」
2g×12p缶



京都府産の煎茶をベースに玉露・抹茶をブレンドしてワンランク上の緑茶ティーバッグに仕上げました。

国産紅茶
⑧「京都紅茶」
(登録商標)
45g缶



京都府産の「厳選茶葉」を自然発酵させた登録商標の国産紅茶。ロイヤルミルクティーを彷彿させる香り。

国産紅茶
⑦「和紅茶」
110g缶



日本茶の優良品種「やぶきた」をベースに自然発酵させた国産紅茶。渋みが少なく、芳醇な香り。

葉ほうじ茶
⑥「伏見」
80g缶



一番摘みの上質な葉茶を浅炒り焙煎した椿堂の定番ほうじ茶。どんな場面にも合う推奨商品です。

涼やかに香る冷茶でほっとひと息

「水出し煎茶」

夏の涼と水分補給に欠かせないのが冷茶。
色鮮やかな水色とコクが特徴の鹿児島産おみどり種と
のど越しすっきりりの京都産やぶきたをブレンドして、
プランク上の「水出し煎茶」に仕上げました。
冷茶で淹れても香るこぼしさとまろやかな甘味、
目にも涼やかな「水出し煎茶」で暑い季節も快適に。



「水出し煎茶」
袋(5g×12p) 800円(税別)
缶(5g×8p) 800円(税別)

マイボトルとして携帯いただける、椿堂オリジナルのカラフル茶缶が登場しました。ミニ缶単体での販売はもちろん、煎茶や玉露、雁ヶ音、ほうじ茶、紅茶などお好きなお茶をグラム単位の茶葉やティーバッグでお求めいただき、オリジナル茶缶にお詰めすることも可能です。ご自宅でのお試し用やプチギフトとしても好評をいただいています。

カラフルなオリジナル茶缶(4缶)が登場。
お好きな茶葉を詰めてお買い求めいただけます。



1缶 350円(税別)
4缶 900円(税別)

<p>野草茶 ⑮「万葉茶」 450g袋</p> <p>21種類の野草茶に京番茶を配合したオリジナル健康茶です。雑味の少ないさっぱりとした味が人気です。</p>	<p>むぎ茶 ⑭「麦茶」 450g袋</p> <p>国産の上質麦の外殻をむいて精白して仕上げたこだわりの麦茶です。甘くこぼししい香りが特徴です。</p>	<p>炒り番茶 ⑬「京番茶」 225g袋</p> <p>天日干した茶葉を昔ながらの直火焙煎させたお茶です。独特の焦げ香りが日常茶として親しまれています。</p>	<p>雁ヶ音 ⑫「通天」 200g袋</p> <p>玉露のき茶と強火焙煎の煎茶をブレンドしました。こぼししい甘味とさっぱりと爽やかな味わいです。</p>	<p>抹茶入玄米茶 ⑪「雅」 200g袋</p> <p>国産上質米を使用した玄米茶に宇治抹茶をブレンドしました。鮮やかな緑色とこぼししい香りが人気です。</p>
---	--	--	--	--

PRICE LIST	①宇治抹茶	極上抹茶「暦暦」..... 5,000円/40g袋	4,200円/30g缶
		抹茶(濃茶用)「南山寿」..... 3,500円/40g袋	3,000円/30g缶
		抹茶(薄茶用)「瑞雲」..... 1,600円/40g袋	1,500円/30g缶
	②宇治玉露	受賞玉露「椿乃誉」..... 8,000円/100g袋	7,000円/70g缶
		出品玉露「千代椿」..... 5,000円/100g袋	4,600円/70g缶
		宇治玉露「古城椿」..... 3,000円/100g袋	3,000円/70g缶
	③宇治煎茶	受賞煎茶「山城乃誉」..... 5,000円/100g袋	4,600円/70g缶
		出品煎茶「宝珠」..... 3,000円/100g袋	3,000円/70g缶
		宇治煎茶「雲華」..... 1,500円/100g袋	1,800円/70g缶
	④煎茶	「清香」..... 1,000円/100g袋	2,000円/160g缶
	⑤特上ほうじ茶	浅炒り荳ほうじ茶「京かおり」..... 1,000円/100g袋	1,500円/120g缶
	⑥ほうじ茶	荳ほうじ茶「伏見」..... 650円/80g袋	1,000円/80g缶
		ほうじ茶「鳥羽」..... 600円/150g袋	
	⑦国産紅茶	「和紅茶」..... 600円/40g袋	1,800円/110g缶
	⑧国産紅茶(京都産)	「京都紅茶」(登録商標)..... 600円/30g袋	1,000円/45g缶
		「京都紅茶」ティーバッグ..... 500円/2g×7p箱	
	⑨緑茶ティーバッグ	「京都緑茶」ティーバッグ..... 800円/2g×12p袋	1,000円/2g×12p缶
	⑩国産半発酵茶	「和龍茶」(登録商標)..... 700円/30g袋	1,200円/40g缶
⑪雁ヶ音	玉露雁ヶ音「永楽」..... 1,200円/100g袋	2,000円/180g袋	
	雁ヶ音「通天」..... 800円/100g袋	1,500円/200g袋	
⑫玄米茶	抹茶入り玄米茶「雅」..... 1,000円/200g袋		
	雁ヶ音玄米茶「元禄」..... 800円/200g袋		
⑬炒り番茶	「京番茶」..... 500円/225g袋		
	「京番茶」ティーバッグ..... 500円/6g×15p袋		
⑭むぎ茶	精麦むぎ茶「麦茶」..... 600円/450g袋		
	精麦むぎ茶「麦茶」ティーバッグ..... 600円/12g×20p袋		
⑮野草茶	21種類野草茶「万葉茶」..... 800円/450g袋		

※価格は、全て消費税別(外税)での表示とさせていただきます。(2015年4月改正)
※各種少量サイズ、業務用バルクサイズのほか、贈答用の缶入りやギフトセットもご用意いたしております。
※ご要望に応じたオリジナルブレンド、業務用商品についても承っております。
送料/全国一律500円(税別) 各種カード決済(WEB通販のみ)、代引き決済(別途手数料)をご利用いただけます。

EVENT INFORMATION



七夕茶會

昨年ご好評をいただいた「七夕茶會」を今年も開催。本席では、2015年京田辺産の極上玉露(新茶)を涼やかな冷茶席でお楽しみいただけます。また副席では、茶房竹聲にて冷煎茶の淹れ方ワークショップを行います。

- 日時 / 7月5日(日)
①10:30~ ②13:00~ ※所用時間約90分
※各回10名様限定
- 場所 / 茶房竹聲
- 会費 / 3,000円



茶会《新緑を喰らう》

歴史と文化をめぐる『三尾茶旅』を開催中の高尾橋畔(神護寺前)で、デザイナー河原尚子さんの器ブランド「SIONE」とのコラボ企画による茶会《新緑を喰らう》を催します。青紅葉に彩られた三尾(高尾、楨尾、梅尾)へ、ぜひ足をお運びください。

- 開催日 / 5月24日(日)
- 時間 / ①11:00 ②12:00 ③13:00 ④14:00
- 場所 / 場所 / 高尾橋畔(神護寺門前)
- 会費 / 2,000円
- ※当日、JR二条駅より送迎バスの運行予定

椿堂茶舗 テレビ放映のお知らせ

BS朝日「悠久への旅 とっておきの京都」 5月5日(火) 21:00~放送

BS朝日の人気番組『悠久への旅 とっておきの京都』の収録で、俳優の椎名桔平さんと勝林寺の宇野城堂住職にご来店頂き、椿堂茶舗取材いただきました。放映は5月5日(火)の21:00より「2時間スペシャル 古都を見守る禅寺と仏」の中でご紹介いたします。ぜひ、ご覧ください。



<http://www.bs-asahi.co.jp/sp/totteokikyoto/outline.html>

EVENT INFORMATION



※料理の写真はイメージです。



Green Nouveau 2015 椿堂×ホテルカンラ 京都 ~新茶の馨りにつつまれて~

茶摘み体験(ホテル カンラ 京都のランチ付) イベントのご案内

新茶の季節にあわせて催す、椿堂とホテル カンラ 京都のスペシャルイベント。当日午前は、宇治白川の茶農家・辻喜代治氏の茶園を訪ね、名人指導のもと、最高級茶葉のお茶摘みを体験。お茶摘みの後は、京都らしさを散りばめたマチャスタイルのホテル「ホテル カンラ 京都」にて新茶をつかった「創作ランチ」をお楽しみいただけます。



ホテル カンラ 京都「カンラ」の「カン」は「感」、「ラ」は「洛」に由来。日本が育んできた美・知恵・おもてなしが息づく「洛(京都)」で、その心を「感」じていただけるホテルであるように。そんな想いが込められています。

開催日 / 5月16日(土) ※雨天決行

- 集合 / 9:00 京都駅八条口
- 解散 / 15:30 「ホテル カンラ 京都」(京都・烏丸六条)
- 料金 / 8,640円(税込 / バス代含む・お土産付)
- 予定人数 / 30名

締め切り
5月8日

この時季だけの
冷たいお茶で、
季節を愉しむ。

茶房
竹聲

11:00~17:00
(L.O16:00)
(日曜・祝日休)
カウンター 6席
テーブル 12席
※全席禁煙

椿堂茶舗の販売部奥に併設する茶房竹聲。「竹聲」は、竹の聲(音)。庭先で風になびく竹の聲(音)と、手元に香る緑ゆたかな茶の色をうたった江戸後期の文人・頼山陽の言葉「茶色竹聲」にちなんで店名とさせていただきますました。打ち水の路地から暖簾をくぐれば、世情を離れたくつろぎの空間が広がります。蔵を生かした四季の庭を眺めながら、選りすぐりの銘茶と甘味でこゆるりと。



冷玉露 1,100円(生菓子付)



涼を感じる極上の一滴、
茶房竹聲の冷玉露。

茶房竹聲では、新緑がまぶしい5月上旬から新茶や涼のお茶がおめえします。

冷茶の中でもお薦めしたいのは、なんといっても冷玉露。試行錯誤を重ねた茶房竹聲のオリジナルメニューです。玉露は、もとも40℃から50℃の温めのお湯でじっくりと浸出することで、とろりとした旨みと甘みを引き出すものですが、冷玉露はさらに温めのお湯を少量足らして蒸らしたあと、冷水でじっくりと浸出し、ガラスの急須とショットグラスの演出でお出しします。

冷茶にすることで極上玉露の旨みと甘みがさらに感じられ、驚くほどまろやかな舌触りに。季節を映す「菓舗つば岳」の生菓子とともに、一服の涼をお愉しみください。



菓舗



『宇治水』800円

自家製小豆と白玉、
抹茶アイスクリームを添えて。

MENU

宇治新茶(生菓子付)	900円	抹茶あんみつ(京番茶付)	700円
宇治抹茶(生菓子付)	800円	抹茶ぜんざい(京番茶付)	700円
冷玉露(生菓子付)	1,100円	宇治水(京番茶付)	800円
冷抹茶(生菓子付)	900円	抹茶アイス(京番茶付)	700円
グリーンティー(生菓子付)	900円	紫陽花セット(冷煎茶・ミニあんみつ)	900円

※料金は全て消費税別となっております。

五感で学ぶ茶の愉しみ

お陰様で『SALON』も4号目の発行となりました。お客様からの嬉しいご感想を頂いたり、新たなご縁をいただくきっかけになったりと様々な活躍をしてきています。

さて、先日、お茶の審査技術競技の京都府大会が宇治で開催され、私が「個人準優勝」の成績を得ることが出来ました。この大会は、茶の生産時期、産地、品種の鑑別と産地別の飲み比べ（茶香服）を競技するもので、京都府内の11地区から選ばれた約100名の茶業者によって毎年3月に開催されます。各地区の選手は、1月～3月までの間、連日の予選会や練習会を重ねて大会の日を迎えます。私は今回で9度目の出場でしたが、過去最高の結果となり今秋に開催される全国大会の出場にも夢が膨らんでいるところです。

ぐもので、若いうちに習得することが大切であり、また学んだことを其々の生業に活かし、後輩たちに受け継いでいくことが昭和2年から86年続く大会の重要な教えです。

父や祖父も経験してきた道。大切なことは結果ではなく、しっかりとお茶に向き合うことと、皆様に少しでもおいしいお茶と良いおもてなしの出来ることと感ずるところです。

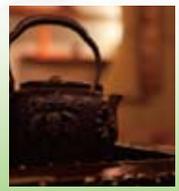
間もなく新茶の時期を迎えます。今年も素晴らしい恵みに出会えますよう祈りつつ皆様とともに楽しめることを願っております。

武村 龍男



煎茶道体験

江戸時代以降に文人墨客の間で大流行した「煎茶」の世界に触れてみませんか？
椿堂茶舗では、お茶の愉しみをもっと深めてみたい方のために『煎茶道体験』を開催しています。
流派・家元制度に沿ったものではありませんので、気軽にご参加ください。



気軽にお問い合わせください  慶山社

- 場所 煎茶室「明歴」(茶房竹聲・2F)
- 時間 月曜日～土曜日 10:00～16:00 (要予約)
- 費用 煎茶席体験

お一人様	2,500円	(所要約60分/2名～12名様)
煎茶席+淹れ方レッスン	お一人様	3,500円 (所要約90分/2名～12名様)

日本茶サロン NIHONCHA SALON



ウエディングのウェルカムドリンクや、煎茶席による企業の癒し系サロンなど、様々なシーンに応じた出張茶席「日本茶サロン」のコーディネートを承っております。ご予算にあわせた企画もさせていただきますので、お気軽にお問い合わせください。

過去の出張先
花想容(東京・目白)
たち吉本店(京都・四条)
重森三玲庭園美術館(京都・左京)
嗜季(石川・金沢) など

上記のお問い合わせは ※お電話のお問い合わせは 平日/10:00～18:00



京都・伏見
TEL 075-644-1231 または、shop@tsubakido.com
〒612-0044 京都市伏見区深草北新町635 FAX 075-645-4001
椿堂 検索 <http://www.tsubakido.com>



京焼真葛窯急須 (明治期)