

『足柄茶 × 箱根ラリック美術館』 コラボレーション企画
すすり茶講座 in 箱根ラリック美術館〈箱根“地産Café”PJイベント〉

- 開催日時 2009年7月17日(金) 14:00 現地集合
- 場 所 箱根ラリック美術館 足柄下郡箱根町仙石原186-1
すすり茶講座は、美術館併設カフェ・レストランにて実施
「晴天 テラス席／雨天 レストラン店内」
- 募集人数 40人
- 内 容 14:00～ 美術館鑑賞
15:00～ すすり茶講座
講師の指導にて足柄茶の最高級茶葉を使用した「すすり茶」
を体験。今回特別に、馬場パティシエ特製足柄茶スイーツを
お茶菓子としてご提供致します。
16:00 解散
- 費 用 1,800円(入館料、講座料込み、現地清算)
- お 申 込 (1) 18歳以上募集
(2) 往復ハガキに、参加者全員の住所、氏名、年齢、電話番号、「すすり
茶講座 in 箱根ラリック美術館希望」を記入し、7月5日(日)必着で
お申し込み下さい。
(3) 送付先：足柄上地域県政総合センター地域農政推進課
〒258-0021 開成町吉田島 2489-2
(問合せ電話番号：0465-83-5111 <内線 303>)
(4) 7月6日に返信ハガキを投函します。
応募者多数の場合は抽選となりますが、当選結果は発送をもってかえさせていただきます。
- 講 師 上原 美奈子
日本茶インストラクター
煎茶道清泉幽茗流講師
裏千家茶道専任講師
中国茶藝師
早川 博子
日本茶インストラクター
日本茶アドバイザー専任講師(茶業のあらし・インストラクション技術論・茶の化学・茶の淹れ方)
裏千家茶道専任講師
中国茶藝師
TALK テーブルコーディネーター
- 主 催 足柄上地域県政総合センター農政部地域農政推進課



「すすり茶」とは？

すすり茶は、中国の明朝に流行した「蓋椀（がいわん）：蓋付きの茶器」の作法が日本に伝わったとされるもので、古より趣味人が密かに愛でた飲み方です。

飲み方は蓋付きの茶器に直接茶葉を入れ、その中に少量の温めのお湯を入れて、茶の旨みを引き出していただく飲み方です。また、2煎目、3煎目と、味の変化を楽しむことができます。

箱根ラリック美術館

アール・ヌーヴォー、アール・デコという美術ムーブメントの両方で活躍したアーティスト、ルネ・ラリックの作品を展示する美術館です。約 1,500 点の所蔵作品から選りすぐられた約 230 点の展示には、常設展示としては日本最多の約 40 点の貴重な宝飾作品が含まれています。またガラス作品は、香水瓶や花器が整然と並ぶコーナーを中心に、彼が後半生に制作した室内装飾まで、幅広く紹介。ルネ・ラリックの生涯にわたる創作活動の全貌が、ドラマチックな展開でご覧いただける、これまでにない美術館です。

併設のカフェレストラン L Y S (リス) では、小田原・足柄の農産物をいかした料理を、箱根の美術館カフェやレストランで提供する箱根“地産Café”プロジェクトに参加しており、足柄茶など地元食材を使った料理が楽しめます。

アクセス 箱根登山鉄道「箱根湯本駅」より、箱根登山バス「湖尻・桃源台」行きにて約 30 分
「仙石案内所前」下車すぐ
東名御殿場I.C.より乙女峠経由、仙石原まで約20分



カフェレストランL Y Sのテラス席

本件及び取材等に関するお問い合わせ先 箱根ラリック美術館 P R 担当：株式会社アルテ tel : 03-3667-6607
貴誌(紙)・貴番組にてご掲載いただく際の読者からのお問い合わせ先 箱根ラリック美術館 tel : 0460-84-2255



LALIQUE MUSEUM, HAKONE