

渥美半島田原市で、4月6日(土)新茶の茶摘み体験ツアーの参加者 募集中です！



早春の渥美半島で「新茶の茶摘み」を体験

農林水産大臣賞受賞茶師が丹精こめて育てた温室茶園で、日本の伝統文化「新茶の茶摘み」と「製茶見学」「おいしいお茶の淹れ方」を体験しませんか？ 興味がおありの方は、お電話・弊社ホームページから新茶の茶摘み体験にお申し込みいただけますので、是非ご参加下さい。全国的にも珍しい、温室内での茶摘みになります。風雨や天候に関係なく、軽装でお楽しみいただけます。ハウス内の気温は、15℃前後で過ごしやすい環境です。足元は、運動靴やスニーカーで大丈夫ですが、多少汚れる場合があります。



「伝統文化」を体験する春の一日



愛知県・渥美半島は農業出荷高日本一の農業の盛んなところで、温暖な気候、肥沃な大地、豊かな水にめぐまれた「常春半島」と呼ばれています。新茶の摘み取りは、通常早い地域(南九州など)で4月20日頃から始まりますが、磯田園の温室茶園では、毎年3月末頃に新茶を摘んでいます。冬の間、地中の根によって蓄えられた栄養が春の息吹により目覚め、元気よく芽吹いたその新芽を、傷口が少ないようにひとつずつ丁寧に手摘みします。磯田園は、昭和29年、田原においてお茶の仲買人として、現代表取締役 磯田義人が創業し、大勢

の方に支えられ、仕上工場・製茶工場の開設、茶園栽培、直営店舗販売、卸売へとお茶一筋にすすんできた会社です。



今回は、茶摘み体験とともに、製茶工場にて新茶のできあがる様子をご覧いただき、さらに栽培者であり製造者であり、御茶屋でもある講師(農林水産大臣賞受賞講師)が「美味しいお茶の淹れ方」を伝授します。

新芽ならではの爽やかな「春の香り」をいっぱいに浴びながら、心地よい汗をかく畑仕事を体験し、日本の伝統文化としての「お茶」を感じていただける一日になればと、楽しみにしております。

裏面の募集要項をご覧頂き、お電話または、ホームページよりお申し込みください。

募集要項

体験形態	1日の本格的茶園のお茶摘み体験&製茶見学 新茶試飲会	
体験内容	当園で栽培している約 100g3000円になる温室新茶の収穫作業及び新茶製造の見学	
日時	平成 25 年 4 月 6 日(土) ※雨天決行	
申し込み受付期間	平成 25 年 3 月 5 日より 4 月 3 日まで ※定員になり次第終了	
体験費用	1,000円 (昼食分含む) ※ 中学生以上とさせていただきます。	
参加特典	<ul style="list-style-type: none"> ・新茶製茶工場の見学 ・摘みたて新茶の試飲会 ・おいしいお茶の入れ方 ・手もみ新茶の実演 ・地元野菜・花の販売会 ・新茶の天ぷら付き昼食 (田原市内の食事処) 	
【自家用車でお越し方】 集合場所・集合時間 但し、 畑へはバスに乗り換えて の移動となります	「道の駅」田原めっくんはうす 午前9時45分 集合 〒441-3416 愛知県田原市東赤石五丁目 74 TEL : 0531-23-2525 FAX : 0531-23-2526 詳しい場所は下記の URL よりご確認ください。 http://www.taharakankou.gr.jp/mitinoeki/mekunhausu.html	
【交通機関をご利用の方】	名鉄 東岡崎駅	東岡崎駅南口 ロータリー 午前8時00分 集合
	JR 豊橋駅	豊橋駅西口(新幹線口) ロータリー 午前9時00分 集合
集合場所・ 集合時間	バス代 1000円 (共通)	各集合場所から茶摘み会場への送迎バス代は別途 1,000円必要です。 ※集合場所までの交通費は参加者様の自己負担となります。予めご了承ください。 ※当社手配の送迎バスにてお迎えに上がります
茶摘体験スケジュール	◆午前 9:50 集合:茶園へバスで、全員移動します。 ◆午前 10:20 茶園到着 ◆午前 10:30～ 茶摘説明～茶摘スタート ※茶摘作業の進捗状況によりますが 概ね 12:00 頃には作業終了 ◆12:20～13:20 昼食会場へ 昼食 & 新茶の天ぷら試食会 ◆13:30～15:00 ・新茶製茶工場の見学 ・摘みたて新茶の試飲会 ・おいしいお茶の入れ方 ・手もみ新茶の実演 ・地元野菜・花の販売会 ◆15:10～15:30 集合場所:道の駅 めっくんはうす 買い物時間 ※バスにて、各集合場所へお送り致します。	
食事	新茶のてんぷらを召し上がっていただけます。(参加費に代金含まれています。)	
周辺の宿泊施設	・伊良湖シーパーク&スパ、田原シティホテル、豊橋駅周辺ホテル多数	
重要事項	ツアー中は、当社スタッフが十分事故の無いよう努めますが、万一の事故については、弊社は一切責任を負いかねますので、その点をご了承の上、ご参加下さい。	
お問い合わせ・申し込み先	電話 0120-21-2202 電話受付:月曜日～土曜日 10時から17時まで ホームページ 新茶紀行 検索 FAX:0531-22-4100	

全国的にも珍しい、温室内での茶摘みになります。風雨や天候に関係なく、軽装でお楽しみいただけます。ハウス内の気温は、15℃前後で過ごしやすい環境です。足元は、運動靴やスニーカーで大丈夫ですが、多少汚れる場合があります。