



無鄰菴ティースクール

vol.4

「茶利きになる3」

「お茶で心を和ませる人になりましょう」

無鄰菴
PART
NERS



ハープレヒツ 淡月庵 ティアス宗筑
Tyas Sösen

ベルギーのルーヴェン大学日文学科を卒業。関西大学大学院文学研究科総合人文学専攻国文学専修を修了。外国人として最年少の遠州流茶道師範。ベルギー人として初めての日本茶インストラクター。国内外の門下生に茶道を教え、日本茶・日本茶文化を原点から捉え、伝統的な姿を解き明かすため、様々な催し物を開催している。

【今後の講座】

- ・10/21【シーンにあわせたお茶の選び方2】= 昼間のお茶 =
- ・11/18【スタイルを身につける1】
- ・12/23【茶道の深みを知る1】
- ・1/27【スタイルを身につける2】
- ・2/17【茶道の深みを知る2】
- ・3/17【シーンにあわせたお茶の選び方3】= 夜のお茶 =

9/23(日) 14:00~16:00

お茶は充実したライフスタイルをもつ上でとても大切なもの。いってみれば生活の句読点です。上手に句読点を打つことができる人はきっと素敵に輝きます。この講座では、普段なかなか目にすることのない有機栽培や自然栽培のお茶を積極的に取り入れ、煎茶からウーロン茶まで、シーンに合わせて日本茶を上手に選び、味わい、楽しむための知識とスキルを学びます。毎回講座の始めにはサイレントテイスティングの時間を設けます。庭園のせせらぎやお茶をそそぐ水音を耳にすませて、感覚を研ぎ澄ませましょう。回を重ねるごとに新たなお茶の世界が広がり、今までと違った愉しみ方と共に、上手な時間の過ごし方が身についていくことでしょう。さあ、一緒に庭園の中のティースクールで学びませんか？

【使用茶】煎茶、玉露、かぶせ茶、茎茶、釜炒り茶、和紅茶、ウーロン茶、番茶
マッピングの知識を生かして、和と洋のお菓子にあわせてペアリングをします。ご自宅でのティータイムの愉しみ方も広がります。また、想像の中でのペアリングにも挑戦。料理との相性もイメージができてくる頃。料理との相性もイメージができてくる頃

- 料金：6,500 円
- 会場：無鄰菴 母屋 2 階
- 定員：20 名（要予約・先着順）

開催一週間前以降のキャンセルについては全額のキャンセル料を頂戴いたします。講座開催の二週間前までに支払が確認出来ない場合は自動的にキャンセル扱いとさせていただきます。

◎開場時間(9月) 8:30-18:00

お問い合わせ・ご予約 無鄰菴窓口もしくはお電話、ホームページにて承っております。

tel.075-771-3909 (受付時間 8:30-17:00)

https://murin-an.jp

無鄰菴管理事務所

〒606-8437 京都市左京区南禅寺草川町31番地
31Nanzenji Kusakawa-cho, Sakyo-ku, Kyoto 606-8437

tel/fax 075-771-3909 https://murin-an.jp

制作・企画：無鄰菴 指定管理者植彌加藤造園株式会社 UEYAKATO LANDSCAPE



- ・無鄰菴へのご来場は公共交通機関のご利用が便利です。
- ・地下鉄東西線蹴上駅一番出口より徒歩7分

