

ブース内モニター放映内容

1・茶産地4エリアのPR映像

2・蘭字ギャラリー（共通）

3・全国お茶めぐりMAP（共通）

ループ

ターム
15分21秒

ターム
28分42秒
※次ページ編集案

ターム
26分24秒
※次ページ編集案

ターム
34分32秒

①三重（6/8・9） 1種 8分1秒



蘭字

蘭字

RANJI

RANJI



②鹿児島（6/10・11） 計21分22秒 ①10分27秒+②10分55秒



蘭字

蘭字

RANJI

RANJI



③静岡（6/12・13） 計19分4秒 ①3分+②8分56秒+③7分8秒



蘭字

蘭字

RANJI

RANJI



④京都（6/14・15） 1種 27分12秒



スライドショー
計1分20秒
(5秒×16枚)



スライドショー
計6分
(45秒×8枚)

3. プレゼンテーションステージ

6月11日（水）13：30-15：30（2H）

① 13:30～14:20 池田製茶（鹿児島）

『鹿児島茶』の多様性

～日本茶の魅力と豊かな暮らし～

日本が世界に誇る「日本茶」の魅力について、特に鹿児島茶に焦点を当て、その奥深さと茶師の匠の技、加えて抹茶の健康・美容パワーについても情報提供するステージ。



池田 研太氏

茶師十段の資格を持つ池田研太氏。世界各地を巡り、多様な日本茶のテイastingを行うなど、幅広い経験と知識を有する。JR九州豪華寝台列車「ななつ星」において毎週呈茶を担当するなど、その高い技術と審美眼は広く認められている。

6月12日（木）10：30-12：30（2H）

① 10:30～11:20 小林芳香園（岡山）

お茶の『色』の多様性

～「茶色」って、なんだろう？～

今ではさまざまなカラーのお茶がある中で、「茶色」と聞くと、ブラウンを思い浮かべるのはどうしてなのでしょう？岡山県で生産されている伝統のお茶「美作（みまさか）番茶」を切り口として、日本のお茶が持つ原点に迫る。



小林 将則氏

岡山県美作市で代々続く茶園「小林芳香園」の代表。伝統を守りながら丁寧に育てられた美作番茶は、深い味わいと香りを持ち、多くの人々を魅了する。瀬戸内地方の茶業に精通し、番茶生産者としての豊富な経験から、番茶の多様性を分かりやすく解説する。

② 14:30～15:20 売茶中村（京都）

お茶の『作り方』の多様性

～お茶ができるまで～

ホットプレート（焙炉のミニチュアとして代用）を用いて、日本茶の製造工程を披露！生の葉がお茶になるまでを参加者が一緒に触りながら見る体験を提供するとともに、抹茶、紅茶の製茶風景などのお茶づくりの多様性を伝えるステージ。



中村 栄志氏

喫茶と製茶場を併設した宇治市の日本茶専門店「売茶中村」の代表として、新茶の生葉急速冷凍技術による年中新茶提供システムを確立。一般社団法人国際日本茶協会が選定した日本茶の革新者「日本茶の30人」にも選出されている。

② 11:30～12:20 多田製茶（大阪）

お茶の『楽しみ方』の多様性

～粉末茶の可能性～

新しい日本茶の楽しみ方として、パウダーのお茶の楽しみ方を提案。抹茶以外（煎茶、和紅茶、ほうじ茶、玄米茶）の粉末茶のラテだけでなく様々な形での楽しみ方を実演、試飲をもとに伝授。香りの違いなども体験できるワークショップ。



多田 雅典氏

日本茶アドバイザー養成スクールの専任講師（日本茶鑑定）として、高い鑑定スキルと豊富な知識を有する。大手調理師専門学校でも日本茶講師を務め、専門性の高い指導を提供。伝統的な製茶技術と、アートワークを融合させた独自の合組技術も駆使し、革新的な日本茶を提案している。

プログラム-1 6/11 (水) 池田製茶

