

冬でも茶摘み体験 & 摘んだ茶葉は炒りたて京番茶に！

満足度 100%の茶畑ハイキングツアー

京都府・和束町にてお茶を生産する農業法人「D-matcha 株式会社」は、開催以来お客様満足度 100%を誇る「茶畑ハイキングツアー」の冬企画として、茶摘み体験 & 炒りたて京番茶の試飲をセットにした「冬の茶畑ハイキング & 炒りたて京番茶体験」を12月より開催いたします。



D-matcha 株式会社(本社:京都府相楽郡和束町、代表取締役:田中大貴、以下「D-matcha」)は、和束町を訪れる国内外の観光客の方へ、自社が管理する無農薬栽培の茶畑へのハイキングツアーを提供しています。和束町の茶畑が広がる美しい風景を堪能してもらいつつ、お茶農家の作業について学び・体験できるツアーで、開催以来お客様アンケートではすべて「満足」したとご評価を頂いています。

この度冬の新企画として、茶畑から茶葉を茶摘みし、摘んだ茶葉を京都で昔から作られてきた普段づかいのお茶「京番茶」に加工し、その日にカフェで味わって頂く「冬の茶畑ハイキング & 炒りたて京番茶体験」を開催いたします。

■茶畑ハイキングツアーの概要

茶摘みを行う茶畑は、D-matcha が管理する無農薬栽培の茶畑。和束町を一望できる最高に見晴らしのいい絶景が広がります。茶畑へ向かう道の途中では、運が良ければ雲海を見られるときも。ハイキングにて茶畑に到着した後は、その茶畑にて収穫された水出し煎茶で喉を潤します。



その後には茶摘みを行います。摘んだ茶葉は持ち帰り、D-matcha が運営するカフェ「d:matcha Kyoto CAFE & KITCHEN」にてスタッフが手を入れ京番茶に加工。炒りたての京番茶として召し上がって頂きます。京番茶へ加工する間、お客様はカフェにて日本茶を使用した様々なフードメニューを召し上がって頂けます。

■京番茶とは



京番茶はその名前のおとおり、京都に古くから伝わる普段づかいのお茶で、京都の人が日常的に楽しむことが多いお茶です。D-matcha が位置する和束町も含まれる京都の山城地域でよく生産されており、製法としては摘み取った茶葉を蒸し、揉まずに乾燥させて炒ることに特徴があります。

なんといっても一番の特徴は、炒る工程で発生する煙が茶葉に染みることによって生まれる、特有の強いスモーキーな香り。焦げ臭いという印象を持つ方もいますが、その味わいが癖になりファンになる方も多いです。



また、炒る工程を得ることから、カフェインやタンニンといった渋味成分が減り、味わいはさっぱりしていて水色は透明な茶色。京都では昔から「赤ちゃん番茶」と呼ばれることもあり、刺激の少ないまろやかなお茶です。京番茶は、子どもからお年寄りまで、皆に愛されている京都の「ふだんのお茶」なのです。



通常は、刈り取った大ぶりの茶葉を蒸してから天日乾燥したものを炒ることで京番茶に仕上げますが、D-matcha ではお客様が自ら摘んで頂いた茶葉をその日に味わって頂きたいという思いから、特別な手法を開発。その日のうちに京番茶として味わって頂けます。

<ツアー概要>

・9:30にD-matchaが運営するカフェ「d:matcha Kyoto CAFE & KITCHEN」に集合した後、オリエンテーリング。その後車にて、茶畑近くの駐車場まで向かいます。



・山の上にある無農薬栽培の茶畑までハイキングを開始。途中、個人ではアクセスが難しい和束町随一の茶畑観光スポット「原山の円形茶園」にも立ち寄ります。



・ハイキングの道中では、和束町の様々な茶畑が広がる美しい風景を堪能できます。



・茶畑に到着したら、ひと休憩。この畑で取れた煎茶を使用した水出し煎茶をふるまいます。



・茶畑にて、茶摘み体験。実際にお茶の木より、茶葉を収穫して頂きます。



・下山の後、ご希望者は D-matcha が運営するカフェにてランチを召し上がって頂きます(別料金)。その際に収穫した茶葉をスタッフが京番茶に加工し、熱々の炒りたて京番茶を召し上がって頂きます。



■所要時間:

約2時間

■参加費(税込み):

3000 円／1人(ハイキング中に振る舞う水出し煎茶と、店舗で召し上がって頂く炒りたて京番茶は料金に含まれていません。その他フードやスイーツは別料金となります。)

■開催期間・日程

2018 年 2 月末まで、水曜日・木曜日を除く全日

※天候や催事出店などの都合で開催できない日もございます。お問合せの際にご確認ください。

※団体様の場合、開催日・時間について検討が可能ですのでお気軽にお問合せくださいませ。

■集合時間/場所:

9:30 に d:matcha Kyoto CAFE & KITCHEN の店舗に集合

■最低催行人数:

2人以上

※同日に他のお客様がいらっしゃる場合は、おひとりでもご応募可能です。詳しくはお問合せくださいませ。

■備考:

- ・山道を合計2時間弱歩きます。歩くと身体が温まりますので、体温調整がしやすい服装の準備をお願い致します。また茶畑は急斜面にあることもあり、動きやすい服装/スニーカーなど歩きやすい靴のご準備をお願い致します。
- ・雨が降りそうな予報の場合にはレインコートなどの準備をお願い致します。
- ・お子様は小学校高学年からご参加いただけます。
- ・帽子や日焼け止め、水分補給の飲み物など各自ご準備ください。
- ・小雨決行、荒天中止(中止の場合は当日朝 7 時にはご連絡致します)



■ご予約方法:

準備の都合上、1日前の 15:00 頃までに電話 or メールにて、ご予約をお願い致します。

TEL:0774-74-8205

MAIL:info@dmatcha.com

■五感でお茶を堪能できる体験プランの提供

D-matcha では、ハイキングツアーの他にも「五感でお茶を堪能できる」多種多様な体験プランをご用意しております。

- ・様々なお茶の品種をつくる茶産地ならではのシングルオリジン(=単一品種)の煎茶/抹茶飲み比べ
- ・自分だけのオリジナル煎茶・ブレンド体験
- ・手もみ紅茶づくり体験
- ・美味しい煎茶の淹れ方講座

など、茶産地で農業を営む農家ならではの資源を活かした、様々な角度から日本茶を堪能する体験が可能です。また、現地での体験プランはすべて英語にて対応可能です。急増する訪日観光客に向けても、同じクオリティにて日本茶に関する体験を提供します。

D-matcha は世界中の人々に、日本茶の魅力を発信して参ります。

■関連 URL

<http://magazine.dmatcha.jp/activity>

■D-matcha について

お茶の生産から加工・販売・輸出までを一挙に手掛ける、お茶農家



D-matcha は、自ら茶畑を管理し茶葉を収穫し、またその茶葉を加工・企画・販売するカフェ・店舗を運営し、また海外への日本茶の輸出も積極的に行う農業法人です。そのため D-matcha は川上から川下までを視野に入れ、日本茶に関わる全ての工程へのタッチが可能です。その強みを活かして、ほかの日本茶の産地では体験できないような体験ツアーをご用意し、もっと日本茶が好きになり、日本茶への興味関心が醸成できるような企画や商品の提供に励みます。

【観光産業・旅行業の方へ】

2017 年は「お茶の京都博」が開催されており、「「なりわい」としての宇治茶づくりが息づく、京都府南部・山城地域」を盛り上げていく、様々な関連イベントが企画されており、宇治茶への興味関心喚起が様々な場所で行われています。

D-matcha は、産地に店を構えるお茶農家ならではの様々なコンテンツの提供が可能です。お茶関連イベントについて、企画をお持ちの方はどうぞお気軽にご相談ください。

【店舗情報】

店舗名:d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN

ヨミ:ディーマツチャキョウトカフェアンドキッチン

住所:京都府相楽郡和束町釜塚京町17番地

営業時間:11:00-16:00

定休日:水・木曜日

電話番号:0774-74-8205

HP URL:<https://dmatcha.jp/>

メールアドレス:info@dmatcha.com

【会社概要】

会社名:D-matcha 株式会社

所在地:京都府相楽郡和束町釜塚京町17番地

代表者:田中大貴

設立:2016年6月

コーポレート URL:<http://dmatcha.co.jp/>

事業内容:和束町の日本茶の生産、加工、商品企画、販売、カフェ運営、輸出など

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

D-matcha 株式会社 担当:渡辺

e-mail:info@dmatcha.com