

2017年5月7日(日)8日(月)

茶師十段 人気かき氷名店店主

大山泰成氏が作る 日本茶を味わうかき氷 イベント

茶三楽では、5月7日(日)・8日(月)に日本茶 茶審査技術段位の最高位「茶師十段 (日本で13名のみ(\*1))」保有、かつ東京 下北沢のかき氷の名店店主である大山 泰成氏を招き、極上の日本茶を使ったかき氷をご提供します。

また茶三楽では、本年6月より大山氏直伝の日本茶かき氷の提供を開始致します。暑い夏に向けて、新しい日本茶の味わいをお届け致します。

### 大山 泰成氏について

2000年 全国茶審査技術競技大会優勝、農林水産大臣賞  
・大阪市長賞受賞

2007年 茶審査技術10段取得

日本茶に対する深い造詣と卓越した技能を有します。

同時にかき氷の名店と名高い東京下北沢「しもきた茶苑 大山」店主でかき氷の作り手としても超一流。かき氷界を席卷する「エスプーマかき氷」を最初に作った人物です。



大山泰成氏

### イベントで提供する日本茶かき氷について

#### メニュー

- ・かき氷 抹茶エスプーマ
- ・かき氷 抹茶
- ・かき氷 ほうじ茶

\*抹茶かき氷は厳選した京都の抹茶を本イベントのために大山氏がブレンドします。「ほうじ茶」は大山氏が自ら焙じた茶葉を使用します。今までのかき氷とは一味違う、極上の日本茶を味わうかき氷をご堪能ください。



抹茶エスプーマ

## 《日本茶かき氷にお茶を提供いただく茶農家様》

**抹茶** (抹茶エスプーマ かき氷)

京都宇治 辻喜代一 氏

農林水産大臣賞受賞経歴をもつ 辻氏のうまみある抹茶

**抹茶** (抹茶 かき氷)

京都和束 林嘉人氏

無農薬で作られた自然の優しさが広がる抹茶

**ほうじ茶**(ほうじ茶 かき氷)

宮崎五ヶ瀬 興梶洋一氏

農林水産大臣賞受賞経歴をもつ 興梶氏の香ばしいほうじ茶

## 開催概要

### 日時

5月7日(日)、8日(月) 11:00 ~ 17:00(ラストオーダー16:30)

\* 食数限定につき売り切れ次第終了

### メニュー

- ・かき氷 抹茶エスプーマ (大納言かのこつき)1,500 円
- ・かき氷 抹茶 (大納言かのこつき) 1,000 円
- ・かき氷 ほうじ茶 (大納言かのこつき) 1,000 円

\* 価格は税込みです。

## 場所

日本茶 茶房 茶三楽

〒616-8384 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺造路町7

JR 山陰本線 嵯峨嵐山駅 徒歩4分

京福電気鉄道(嵐電)：嵐山駅 徒歩3分

<https://www.chasanraku.co.jp/>

[info@chasanraku.co.jp](mailto:info@chasanraku.co.jp) TEL 075-354-6533

\*1: 2016年4月現在