

とちぎファーマーズと音羽シェフの会

Vol.9 那須野紅茶 <烏山製茶工場>

茶栽培の北限に近いとされる栃木県北部八溝地域の烏山製茶工場では、無農薬栽培の茶葉を熟成させた紅茶を製造しています。この地域は寒暖の差が大きく、冬場の厳しい気候条件が紅茶の発酵に必要なタンニンを多く含むことから、栃木の気候風土ならではの香り高くまろやかな味わいの「和紅茶」が仕上がります。オトワレストランでは食後の紅茶としてご提供するだけでなく、料理の隠し味にもこの那須野紅茶を使っています。今回は烏山製茶工場の清水和行さんをお迎えし、紅茶製造や国産紅茶作りへの思い、紅茶と料理・お菓子との関わりについてお聞きいたします。



2015年7月13日(月) 14:00~15:30

会場 オトワレストラン (栃木県宇都宮市西原町 3554-7)

参加費 2,000円

♪ 料理人や食の関係の方はもちろんのこと、一般のお客様もお気軽にご参加ください ♪

お申込みご記入欄 **FAX 送信先 028-651-2310** (オトワレストラン)

御芳名	
御所属(会社名等)	
御同伴人数	
御住所	
御電話番号	
Eメールアドレス	

<ご予約受付> オトワレストラン

TEL **028-651-0108** (火~日 10:30より)

E-mail **info@otowa-artisan.co.jp**