

企業様・団体様対象

大切なお客様を 宇治茶でほっこりおもてなし

# 宇治茶ムリエ講座

日本茶インストラクターが

宇治茶のおいしい淹れ方や宇治茶の歴史を伝授します！  
社員研修等にご活用ください。



※イメージ写真（当日使用する器とは異なります）

講座受講者には、  
「宇治茶ムリエ認定証」  
をお渡しします。



## 開催日時・申込期限 ご希望の開催日の45日前迄にお申込

定員 20名程度

講座時間 1時間

講座内容 ①宇治茶の歴史と宇治茶の種類・生産状況を学ぶ(15分)  
②おいしいお茶の淹れ方・実習(45分)

茶種 宇治玉露

参加費 講座で使用する宇治茶は無料ですが、その他、参加人数に応じて要相談となります。

準備物 対面式で開催の場合は、会場、机、いす、洗い場、給湯室等。  
オンラインで開催の場合は、急須、湯呑み等。

(詳細はHP [京都山城・宇治茶の郷/京都府ホームページ \(pref.kyoto.jp\)](http://pref.kyoto.jp)参照)



宇治茶の郷で検索

スマートフォンはQRコードから→



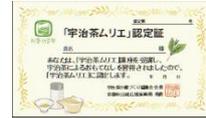
開催に係るご相談等は下記まで

京都府山城広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 宇治茶ムリエ講座担当  
電話:0774-21-2392

# 宇治茶ムリエ講座の開催を希望される グループ・団体様を募集しています

## 宇治茶ムリエ講座について

- 美味しい宇治茶の淹れ方及び宇治茶の歴史文化を楽しく学べる講座です。
- 講師は、日本茶インストラクター（NPO 法人日本茶インストラクター協会の資格）が行います。
- 対面式でもオンラインでも開講できます。
- 受講者全員に、「宇治茶ムリエ認定証」を交付します。



名刺サイズ2つ折り

## 講座内容

- 講座時間：約1時間  
（宇治茶の歴史、文化、生産状況などの座学〈約15分〉+淹れ方実習〈約45分〉）
- 受講人数：20人程度（15人以上でお申込み下さい。）
- 茶種：宇治玉露

## 開催にあたり御準備・御了解いただきたい事項

### ■ご用意いただくもの

#### ◎対面式での開催をご希望の場合

- ・以下の要件を満たす会場  
（茶器、ポット等の道具類と茶葉は当方が用意いたします）



#### [会場の要件]

- ・講座を開催できる静穏な場所
- ・基本として、長机を2本背中合わせにした4名掛けのテーブルを5つと講師用の長机、茶器類用の長机2本が置ける場所
- ・洗い場、給湯室が使用できる場所（使用不可の場合は開催できない場合もあります）
- ・搬入車両1台を駐車できる場所（アクセス困難な会場はスタッフ車両の駐車場所も必要）

#### ◎オンラインでの開催をご希望の場合

- ・申込団体内でのオンラインで講座を配信できる環境  
（なければ京都府がホストとしてZoomを利用し、配信を行なうことも可能です。ご相談ください。）
- ・茶器（急須、湯呑み、湯冷まし等）については申込団体もしくは受講者各自でご用意ください。  
茶器がなくても受講いただけます。（茶葉については当方が用意し、申込団体あてに郵送します。）

### ■その他

- ・平日夜間や土日祝日など、インストラクターの都合が付かない日時での開催はできません。
- ・実施にあたるインストラクターの派遣費用については、別途御相談させていただきます。
- ・特定の政治・宗教・思想等に関わる団体、暴力団の統制下にある団体等は対象となりません。
- ・受講者の受付、参加者の決定、用意したお茶の配布は申込者でお願いします。
- ・認定証を発行するために1週間前までに氏名のわかる受講者名簿の提出をお願いします。
- ・既に宇治茶ムリエ講座を受講いただいた方は受講できません。

## 申込方法

- 申込票に記入の上、開催希望日の45日前までに下記担当者まで送付ください。  
なお、日程の都合や条件面でお断りする場合がございます。ご了承ください。  
ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

問合せ・申込先：京都府山城広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 農業・宇治茶振興係  
住所：〒611-0021 宇治市宇治若森7-6  
メールアドレス：y-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp  
TEL：0774-21-2392 FAX：0774-22-8865