

新茶フェア

2024 4/27(土) ▶ 5/11(土)

※4月30日(火)、5月7日(火)は休館

要予約のイベントは二次元コードまたはFAXでお申込ください。FAXでのお申込方法は裏面をご覧ください。その他予約制でない体験は、当日博物館2階にて受付します。

4/27(土)~5/6(日) ※4/30は除く

茶摘み体験

茶畑でお茶を摘みます。摘んだ葉はお持ち帰りいただけます。

時間 (4/27~29 5/3~6)

①10:00 ~ ②11:00 ~ ③13:00 ~ ④14:00 ~
(5/1 2)

①10:00 ~ ②13:00 ~
(所要時間20分)

定員 各回40人程度

料金 500円



※運動靴、帽子、水分を持参してください。
※荒天等の場合は中止とします。

4/27(土)・28(日)

茶摘み体験 & ホットプレートでお茶作り

茶畑でお茶を摘み、その茶葉を使ってホットプレートでお茶を作ります。

時間 ①10:30 ~ ②13:30 ~
(所要時間90分)

定員 各回24人

料金 700円



※運動靴、帽子、水分を持参してください。
※小学3年生以下のお子様は保護者の方も一緒に参加してください(有料)。
※雨天等の場合はお茶作りのみの体験になります(料金は同じです)。
※6人程度でお茶を作るため、他のグループの方と一緒にいる場合があります。

要予約



5/3(金)・4(土)

新茶まるごと啜り茶教室

新茶のおいしさをたっぷり味わえる啜り茶を煎茶道の礼式で紹介します。

講師 煎茶道静風流

時間 10:30~15:30
(所要時間15分)

定員 各日先着130人

料金 300円



※写真のお菓子はイメージです。
※体験される方のみ会場にお入りいただけます。

5/5(日)

オリジナルティーカップ作り

耐熱性ガラスのティーカップに色を塗って、自分だけのティーカップを作ります。

時間 ①10:30 ~ ②11:30 ~ ③13:00 ~
(所要時間30分)

定員 各回12人

料金 400円



※小学3年生以下のお子様は保護者の方が付き添ってください(無料)。

5/5(日)

新茶のいれ方

静岡県産の新茶のいれ方を学び、自分で急須でいれて味わいます。

時間 ①10:00 ~ ②11:00 ~ ③13:30 ~ ④14:30 ~ ⑤15:30 ~
(所要時間20分)

定員 各回12人

料金 200円



※体験される方のみ会場にお入りいただけます。
※小学3年生以下のお子様は保護者の方も一緒に参加してください(有料)。

5/11(土)

大人のための和菓子作り教室

和菓子職人さんに教わりながら、藤と水芭蕉の形の練り切りと、新茶館のどらやきを作ります。作ったお菓子は抹茶と一緒に味わいます。(残りのお菓子はお持ち帰りいただけます。)

時間 ①10:30 ~ ②13:30 ~ (所要時間90分)

対象 中学生以上 **定員** 各回20人

料金 1,200円

持ち物 エプロン、ふきん、持ち帰り用の袋

※体験される方のみ会場にお入りいただけます。
※5人でお菓子を作るため、他のグループの方と一緒にいる場合があります。
※卵を使用します。アレルギーのある方はご注意ください。



要予約



毎日実施

体験メニューのご案内

牧之原ティーテラス体験

牧之原大茶園を眺めながらお茶を楽しんでみませんか？

ワイングラスタイプ

高級ボトリングティーをワイングラスで味わいます。



バスケットタイプ

茶器・お茶・お菓子がセットされたバスケットを持って自分でお茶をいれます。



静岡茶のいれ方体験

静岡県産の煎茶のいれ方を学び、自分で急須でいれて味わいます。



世界のお茶体験

～トルコチャイ～

トルコの喫茶習慣について学び、トルコチャイ(甘い紅茶)を味わいます。



抹茶挽き体験

静岡県産の抹茶の原料「碾茶」を石臼で挽いてお持ち帰りいただけます。



茶道体験

本格的な茶室で、抹茶と季節の和菓子をいただきます。



※各体験の開催時間、料金等はホームページにてご確認ください。

事前予約制体験のFAXでの申込み方法

下記情報を記載の上、ミュージアム FAX / 0547-46-5007 までお送りください。

- ① 体験名 ② 参加希望の日時 ③ 氏名(参加される方全員) ④ 学年(お子さまのみ)
- ⑤ 電話番号(当日連絡が取れる番号) ⑥ FAX番号

注意事項

- ・混雑が予想されるため、当日受付できる体験は、毎日実施している体験も含めお一人様2種類までとさせていただきます。
- ・体験には、当日の観覧券が必要です。・体験の詳細は HP (<https://tea-museum.jp>) をご確認ください。
- ・掲載の写真はイメージです。・日程・内容等は、諸事情により予告なく変更になる場合がありますので、HP をご確認ください。
- ・駐車場や受付等の混雑が予想されますので、お時間に余裕をもってお越しください。
- ～事前予約制体験について～
- ・お預かりした個人情報はこのイベント以外に使用しません。・定員になり次第締め切ります。
- ・1週間経っても申込受付の返信がない場合には、お手数ですがお電話 (0547-46-5588) でご連絡ください。

企画展「蒸し製煎茶 喫茶の変遷」 5.27 [月]まで

江戸中期に発明された蒸し製煎茶は、売茶翁や文人たちにより日本独自の喫茶文化として発展してきました。幕末・明治期には輸出の主力商品として日本の近代化を支えた一方、国内では全国的に喫茶習慣を根付かせる力になりました。昭和期には日本の家庭に定着し、おいしいいれ方が科学的に研究されるようになるなど、時代に合わせて喫茶方法や販路は変化してきました。本展では、図書資料、絵画資料、茶道具等を展示し、蒸し製煎茶がどのように飲まれてきたかを紹介します。



ミュージアムショップ & レストラン丸尾原

ミュージアムショップ

お土産のほか人気のゼラートパフェもあります



レストラン丸尾原

色も味も濃い濃厚な抹茶を練り込んだざる蕎麦がおすすめです
11:00～13:30 L.O
※営業日はHPでご確認ください。



ふじのくに
茶の都
ミュージアム

Tea Museum, Shizuoka

〒428-0034 静岡県島田市金谷富士見町3053-2
TEL 0547-46-5588 FAX 0547-46-5007
<https://tea-museum.jp>

- 開館時間** 9:00～17:00(入館は16:30まで)
茶室は9:30～16:00(入室は15:30まで)
- 休館日** 火曜日(祝日の場合は開館し、翌平日休館)、年末年始
- 観覧料** 一般300円 学生・70歳以上・障害者手帳をお持ちの方は証明書のご提示で無料

駐車場や受付等の混雑が予想されますのでお時間に余裕をもってお越しください。満車の場合は臨時駐車場へのご案内となります。

