

紅茶づくり体験

一日の流れ

10:00 紅茶づくりスタート



最初は揉捻(じゅうねん)と呼ばれる、茶葉を揉む工程からスタートします。30分以上揉み続けるのは大変ですが茶葉の香り、色、見た目が変わっていく様子が楽しい工程です。

発酵容器に入れて午前中のプログラムは終了です。

12:00 自由時間

発酵を待つ約2時間は自由にお過ごしください。大自然の中を散策するのもおすすめです。

オプション(右記)でお茶摘み体験もできます。



14:00 紅茶づくり後半スタート

ドライヤーを使って茶葉を乾燥させていきます。既製品をお手本に、乾燥具合を確認しながら熱風をあてていきます。これがなかなか時間がかかる！手間をかけた分、最初と仕上がる頃を比べて色や手触り、味の違いに感動します。

15:00 完成・試飲

おつかれさまでした！完成した紅茶を淹れて飲んでみましょう。おいしい紅茶の淹れ方も伝授いたします。



15:30 終了・解散

紅茶づくり終了後や自由時間に当宿自慢の梅ヶ島温泉に入浴できます。(交代・貸切制)

お茶摘み体験 (雨天中止)

会場から車で10分ほどの自農園にてお茶摘み体験ができます。

送迎はありませんので

自家用車でお越しください。



紅茶づくり体験

お申込みの流れ

- ①E-mail またはお電話で希望日と人数を伝える
E-mail: s.yamamoto1127@gmail.com
電話: 090-6760-1996
- ②湯の華担当者より折り返し日程調整のご連絡
- ③日程確定
- ④体験当日、午前10時までに直接
梅ヶ島温泉 湯の華に行く

Q&A

Q:どんな服で行けばいいの？

A:紅茶の茶葉を素手で扱いますので汚れてもいい服装でお越しください。

お茶摘み体験は屋外での活動のため、虫刺され防止・熱中症対策として長袖長ズボン推奨です。更衣室は宿でご準備します。

Q:お昼ご飯はどうすればいいの？

A:飲食物はご自由にお持ち込みいただけます。ご希望の方にはおひとりさま2,000円で湯の華定食をご用意いたします。(要予約) 近隣にもランチを提供する飲食店がございます。

Q:温泉に入れるの？

A:当宿自慢の梅ヶ島温泉源泉を引いた岩風呂に入れます。自由時間や終了後にお楽しみください。タオル類・シャンプー等は無料でお使いいただけます。

紅茶づくり体験は、
梅ヶ島温泉 湯の華がプロデュースする
手作り紅茶のワークショップです。

安倍川源流にほど近い温泉宿で
一日かけてあなただけの紅茶を
一緒に作ることができます。

温泉を利用したユニークな製法による
ここでしか作れない“湯あがり紅茶”。
お子様から大人の方まで
丁寧にお教えいたします。

猫のいる温泉宿にて、非日常の
ひとときをお過ごしください。



実施時期

春～秋ごろの土日祝日
※お問い合わせください

体験プログラム料金

おひとりさま 3,000円
※2名以上から実施いたします

ご予約・お問い合わせ先

s.yamamoto1127@gmail.com
090-6760-1996 担当：小泉 紗佑里

会場のご案内

梅ヶ島温泉 湯の華
静岡市葵区梅ヶ島 5276-2
新静岡ICから車で約50分
バス停“安倍大滝入口”徒歩1分



紅茶づくり体験

in 梅ヶ島

