報道関係者　各位

2015 年 10 月 20 日

PRESS RELEASE

町家 Cafe 満月の花 プロデュース和菓子カフェ
京町家で楽しむ 京野菜を使った生和菓子とテーブル茶道でおもてなし
～料理研究家 吉村雅子×茶道家 田中賀鶴代が京野菜 生和菓子を誕生させました～

京都の町家カフェ満月の花（所在地：京都市下京区、代表：高木力）は、10 月 21 日（水）に『京町家で楽しむ　京野菜を使った生和菓子とテーブル茶道でおもてなし』と題して身体に優しい旬の京野菜を使った和菓子とお抹茶を楽しんでいただく和菓子カフェを開催いたします。

お抹茶をもっと気軽に楽しみたいと思う方々も多く、現代の生活様式からも今後テーブルで出来る茶道がおもてなしの主流になっていくと思われます。和菓子カフェではその気軽に取り入れられるテーブル茶道（盆略点前：ぼんりゃくてまえ）でのおもてなしを体験していただくことができます。

そして今回、京野菜を使った和菓子を開発させていただいたきっかけは、身体に優しい和菓子を普及させたいという思いからです。甘さを控え、着色料を使わないなど健康にも配慮した和菓子となっております。また旬の京野菜を使って、形だけの季節感ではなく、本物の季節感、京都らしさを感じていただき、新しい和菓子を楽しんでいただけたらと思います。

『身体に優しい和菓子』『京野菜』『京町家での体験』『気軽な茶道』への関心が高まる中、今回の企画が誕生しました。ショッピングの帰りなどに、京町家の落ち着いた空間の中、気軽なスタイルのおもてなしでお抹茶と新しい生和菓子を体験していただき、ゆったりとしたひとときを過ごしていただけたらと思います。

また、こちらの企画が、京都のおもてなし、日本のお茶の文化を広めるきっかけとなればと思っております。

【ご案内】

■日　　程：１０月２１日（水）１５時～17 時
■会　　場：町家カフェ満月の花
京都市下京区綾小路通堺町東入ル綾材木町 206-1
075-201-1125
■提供内容：◎１０月えび芋とすだちの京野菜 生和菓子
◎盆略点前での抹茶のおもてなし
■料　　金：１，０００円（税込）
■講　　師：おもてなし研究家　田中賀鶴代
料理研究家　吉村雅子
■主　　催：満月の花 代表　高木力

※次回、和菓子カフェは 11 月４日（水）、18 日（水）15 時～17 時に開催します。

報道関係者　各位

2015 年 10 月 20 日

【講師プロフィール】

■田中賀鶴代　おもてなし研究家・茶道家

㈲アリカエンタープライズ　代表取締役代表

各行政、教育、企業、ライオンズ、ロータリー・JC 等にて茶道の精神をビジネスマナーに取り入れた講演・セミナー「おもてなしビジネスマナーセミナー」「また会いたいと言われる人になる為に」を年間 100 回以上開催。京都の企業で多数の接遇顧問を担当。京都の有名ホテルで宿泊付き研修を実施。

「現代社会で最も役立つ、テーブルで出来る茶道・盆略点前」の普及、地域活性化コーディネーターとして、国際交流・大学・エンターテーメントなどの組織を結びつけて新しい展開を提案している。

■吉村雅子　料理研究家・管理栄養士

Atelier Cerfeuil　アトリエ・セルフィーユ　代表　　京都生まれ、京都育ち。

身体と心に優しく響く料理をテーマに、五感を満足させる料理やお菓子を研究し、企業（JA 京都など）の広報誌や Web サイト、雑誌などで季節の野菜や果物を主に使った料理やお菓子のレシピを数々と提案。６次産業京野菜推進プロジェクトの商品企画開発などにも携わっている。今回は京野菜を使った生和菓子を企画開発、制作を担当している。

【主催者・問いあわせ先】

町家カフェ 満月の花　　高木　カ　　携帯：０９０－８２３６－２１４６

株式会社 heartest　代表取締役

8 月：京とまととしょうがの生和菓子

9 月：京かぼちゃと梨と山椒の生和菓子