

人吉球磨を感じる旅「かわせみ やませみ」



「人吉球磨茶」車内PRイベントについて



「かわせみ やませみ」では、人吉球磨地方の魅力をより知っていただきたいという思いから、車内で、地元の方による特産品のPRイベントを不定期で行っています。

今回は、前回ご好評をいただいた「人吉球磨茶」PRの第2弾です。人吉市内で製茶販売をされている創業約140年の「立山商店」5代目で、日本茶インストラクターの立山茂さんに「人吉球磨茶」の魅力を語っていただきます。「かわせみやませみ」に乗って、お茶の里、人吉へ出かけてみませんか。



■人吉球磨茶のPRイベントについて

生産量全国一位を誇る熊本県の「玉緑茶」、「田舎番茶」の試飲、日本茶インストラクター立山さんによる車内アナウンスでの「美味しいお茶の入れ方講座」などをお楽しみいただけます。

- 1 実施日：平成30年1月28日(日)
- 2 実施列車：「かわせみ やませみ」2号(人吉駅9:30発)・3号(熊本駅11:23発)
1号車「かわせみ」車両「サービスカウンター」にて実施いたします。
- 3 当日お試しいただく「人吉球磨茶」について



約400年前から、球磨川水源地域を中心に作られてきた人吉球磨茶。平成8年には全国茶品評会で農林水産大臣賞、産地賞を獲得した逸品。日本茶は9種類に分類されますが、それぞれのお茶の特徴を知っていただくことでより日本茶をお楽しみいただけます。当日は、下記の2タイプをご用意いたします。

玉緑茶

形がまるまっているのが特徴の緑茶です。

田舎番茶

立山商店人気No.1のお茶で水出しでもお湯出しでもよく合います。



当日は、茶葉の即売会も行います。
ぜひ、お試しください。

※当日は、試飲カップでのご提供とさせていただきます。
なくなり次第終了とさせていただきます。(お一人様1杯ずつとさせていただきます。)



日本茶インストラクター
立山茂さんと奥様のまき子さん



人吉市鍛冶屋町にある立山商店

