

人吉球磨を感じる旅「かわせみ やませみ」



人吉球磨茶の車内 P R イベントについて



「人吉球磨を感じていただける旅」をテーマに3月に運行を開始した「かわせみ やませみ」。独特な地形が産み出す逸品が多い人吉球磨地方を知っていただきたいという思いから、車内では、不定期で地元の方による特産品のP Rを行っています。

今回は、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P Rを行っていただきます。「かわせみ やませみ」に乗って、お茶の里、人吉へ出かけてみてはいかがでしょうか。

■人吉球磨茶のP Rイベントについて

水出しした「玉緑茶」、「ほうじ茶」、「番茶」の試飲や、日本茶インストラクター立山さんによる「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29年9月9日（土）
- 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理解し召し上がっていただくことが日本茶の楽しみ方です。当日は、下記の3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。

ほうじ茶

カフェインが少なく、茎を炒って作っています。

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。



水出し冷茶にてお楽しみいただけます。

※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

