



# 京都やましろの【CHASTAR★★★】が教える 美味しいお茶の淹れ方、楽しみ方

京都やましろ地域の茶師が淹れた美味しいお茶「煎茶」を試飲できます。  
興味を持っていただいた方には、お茶の淹れ方もレクチャー致します。

場所	MIYASHITA PARK 内 渋谷横丁・近畿食市	開催日	2021年	時間	12日 14:00～17:00 頃まで
			11月12日 金 / 13日 土		13日 11:00～16:00 頃まで

※時間は多少前後する場合がございます。



京都府木津川市にて、「本物のお茶が食卓から消えてしまわないように」とスタートしたプロジェクト【CHASTAR★★★】の方々にご協力いただき、「美味しいお茶の淹れ方・楽しみ方」@渋谷横丁・近畿食市内で開催致します。老舗の当代として、茶の生産や目利き、茶仕上げを生業としている3人の茶師が、本当に美味しいお茶を気軽に飲んでいただきたいと、現代のライフスタイルに合ったお茶の楽しみ方を提案します。敷居が高いと思われがちな「お茶」を日常生活の中に取り入れるきっかけになれば幸いです。



美味しい  
京の食材が  
食べられる。

# 京都やましろ 食材フェア

## 京都府やましろ地域について

やましろ地域は京都府の南部地域に位置し、旧国名「山城国」のうち、現在の京都市を除く地域を慣用的に呼び、5市6町1村から成り立ちます。大阪府・奈良県・三重県に隣接し、近畿地方の中央部に位置しています。交通の便を活かし古くから発展してきた歴史的地域であるとともに、近年は、最南部に関西文化学術研究都市を擁するなど、今なお発展を続けている地域です。



## 京都府やましろ地域(5市6町1村)

宇治市・城陽市・八幡市・  
京田辺市・木津川市・久御山町・  
井手町・宇治田原町・笠置町・  
精華町・和束町・南山城村



## アンケートにご協力ください

右記の二次元コードを読み取り、アンケートにご協力をお願いいたします。今後の取組の参考にさせていただきます。



2021年11月6日(土)～11月14日(日)

京都やましろ地域 × 東京しぶや連携  
～和 culture × 多文化 関係人口創出プロジェクト～とは!?

「関係人口」とは、特定の地域に継続的に多様な形で関わる人のことをいい、令和2年度からスタートした本プロジェクトでは、京都やましろ地域及び東京都渋谷区の「人」や「企業等」が、一過性ではない「深い交流」を持続的に展開する環境を創り出すことにより、両地域の「関係人口」の創出・拡大を目指し、様々なイベントや行事を行っています。

運営事務局・問い合わせ先  
関係人口創出プロジェクト事務局

info@makesweb.com



・本プロジェクトは特別区全国連携プロジェクトの一環です。  
・本プロジェクトは国の地方創生推進交付金を活用しています。

京都やましろ地域  
KYOTO YAMASHIRO X TOKYO SHIBUYA  
東京しぶや

運営事務局・問い合わせ先 関係人口創出プロジェクト事務局

info@makesweb.com

・本プロジェクトは特別区全国連携プロジェクトの一環です。・本プロジェクトは国の地方創生推進交付金を活用しています。新型コロナウイルス感染症の状況によって、日程の変更及び、中止の場合もございます。また、実施店舗の営業時間の変更等もございますので、予めご了承ください。

**FOOD** おすすめ! 京都やましろから産地直送食材使用!



てん茶を使用してメニューを開発!

**てん茶  
フライドポテト** 599円(税抜) (税込)659円

てん茶をそのまま振り掛けました。自然そのものの風味をお楽しみください。



ねぎベーゼを使用してメニューを開発!

**ねぎベーゼパスタ** 999円(税抜) (税込)1,099円

やましろネギの一番の特徴であるねぎ本来の風味を活かしたソースを絡めました。



九条ねぎを使用してメニューを開発!

**九条葱ラーメン** 799円(税抜) (税込)879円

ねぎ好きのためのラーメン。濃く深い醤油ラーメン。



九条ねぎを使用してメニューを開発!

**ハチ公ラーメン  
(九条ねぎトッピング)** 999円(税抜) (税込)1,099円

渋谷区観光協会公認! コク旨鶏白湯ラーメンにハチ公が大好物だったという焼鳥と九条ネギをトッピング!



九条ねぎを使用してメニューを開発!

**九条葱サラダ** 699円(税抜) (税込)769円

ねぎ好きにはたまらない、ごま油香るやみつきサラダ。



1日5食限定

ねぎ味噌を使用してメニューを開発!

**ねぎ味噌  
焼きおにぎり** 499円(税抜) (税込)549円

ねぎたっぷりのピリ辛ねぎ味噌をこんがりおむすびに。



1日5食限定

ねぎ味噌を使用してメニューを開発!

**ねぎ味噌  
野菜ディップ** 799円(税抜) (税込)879円

やましろのねぎをふんだんに使用し、コチュジャンのピリ辛がアクセントのねぎ味噌です。



**むらちゃプリン (南山城村)** 599円(税抜) (税込)659円

春摘み抹茶オクミドリだけを贅沢に使用したプリンです。

**DRINK** おすすめ! 京都やましろから産地直送食材使用!

**使用食材**

**九条ねぎ (八幡市/久御山町)**

江戸時代になって九条の辺りで品質の良いものが栽培されたことから「九条ねぎ」の名が付けられたといわれています。食欲をそそる香り心地いい歯応えが楽しめます。



**ねぎベーゼ**

やましろのねぎ本来の風味を活かしたジェノベーゼ風ソース。パスタやグリル、スープなど、色々な料理のアクセントに。



**ねぎ味噌**

やましろのねぎをふんだんに使用し、コチュジャンのピリ辛がアクセントになったコクのあるねぎ味噌です。ごはんにはもちろん、野菜、お肉、お魚などに。



抹茶を使用してメニューを開発!

**抹茶乾杯ドリンク** 2,999円(税抜) (税込)3,299円

近畿食市名物の乾杯ドリンクが京都やましろ(城陽)の抹茶仕様に。上品な香りと深く広がる濃厚な味わいの抹茶をお楽しみください。



抹茶を使用してメニューを開発!

**抹茶ハイ (抹茶ハイボール)** 599円(税抜) (税込)659円

上品な香りと深く広がる濃厚な味わいが特徴の京都やましろ(城陽)の抹茶を使ったハイボール。



京都笠置炭酸サイダーを使用してメニューを開発!

**サイダーハイボール** 599円(税抜) (税込)659円

日本の商用天然炭酸水の起源と言われている笠置町。明治時代の当時のラベルを忠実に再現した復刻版笠置炭酸サイダーをハイボールで。



**てん茶**

碾茶は抹茶の原料となります。新芽の採取前に日光を遮ることで茶葉の中にお茶のうまみのもととなるアミノ酸の一種であるテアニンが生み出されるので、渋みが少なく、上品な香りとまろやかな味わいが楽しめます。



**抹茶**

青く芽えた色沢の碾茶を茶臼でひいた城陽の抹茶は、上品な香りと深く広がる濃厚な味わいが特徴です。

**京都笠置炭酸サイダー**

日本の商用天然炭酸水の起源と言われている笠置町。明治時代の当時のラベルを忠実に再現した復刻版笠置炭酸サイダー。

