

いっぷく

プロジェクト 進行中!

☎ 広報情報課 ☎ 36-7355

「プレミアム島田割り」七種の緑茶ハイ体験

7種類の茶葉から好みのものを選び「淹れ方シート」に沿って淹れる島田市のおいしいお茶で作る、緑茶ハイです。

金額／1杯 780円(税抜き)

【淹れ方】

- ①ポットのお湯を湯冷まし。
- ②急須に茶葉(5g/1袋)を入れる。茶葉の色と形状を観察。
- ③湯冷ましたお湯を急須に注ぎ、ふたをして60秒待つ。
- ④焼酎の入ったグラスに緑茶を注ぐ。

※淹れ方シートは、各参加店舗に用意しています。



「島田DEいっぷく」とは

市のシティプロモーション「島田市緑茶化計画」の一環として、市内飲食店・市茶業振興協会3支部の青年部・トコナツ歩兵団が協力して企画した、7種の緑茶「島田グリーンシティー」と7種の緑茶ハイ「プレミアム島田割り」を飲食店で味わえるプロジェクトの事です。

昨年7月から市の新たな名物・商品を作るために、茶業関係者や飲食店経営者などでワークショップを開催。「正しいお茶の淹れ方が分かっているようで分からない」「島田駅周辺でお茶を飲める場所がない」などの意見収集や、緑茶と緑茶ハイの試飲などを行い、集まった意見を基に本プロジェクトを企画しました。市内12店舗の飲食店で、島田市の緑茶をこだわりの淹れ方で飲むことができ、各店舗のおすすめ料理と合わせて楽しめます。

グラフィックについて

市民に愛着をもってもらうため、また市外の人には島田市を印象付けるようにするために、島田鬻まつりの「鬻娘」と日本三奇祭である島田大祭の「大奴」をモデルにしました。それぞれ「島田グリーンシティー」と「プレミアム島田割り」を手にし、インパクトのある仕上がりになっています。

参加店舗の声



居酒屋ラーメン 岩倉望さん
ほす
いづくらのぞみ
岩倉望さん

今までお茶を使ったメニューなどはよくありましたが、お茶自体を本格的に提供する取り組みはなかったように思います。茶工場で働いていた経験がある自分も茶葉と急須を使って淹れることはあまり無かったので新鮮でした。

島田市のお茶の味を体験して味わって

市外・県外のお客さんには、島田市のお茶の味を知ってもらいたいですし、市内のお客さんには、改めて淹れ方を知ってもらえればと思います。茶葉が7種類もあるので、それぞれの味にどんな料理が合うかなど、お客さんの反応を見ながら考えていくのも楽しみです。私たち参加店舗も協力して、魅力をPRしていきたいです。

島田市緑茶化計画

島田DE



「島田グリーンシティ」七種の緑茶体験

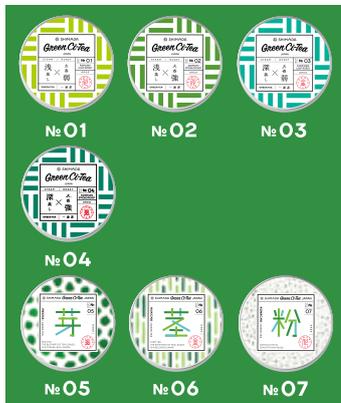
7種類の茶葉から好みのものを選び「淹れ方シート」に沿って淹れる、島田市のおいしいお茶です。
金額／1杯 450円(税抜き)

【淹れ方】

- ①ポットのお湯を湯冷まし。
- ②急須に茶葉(5g/1袋)を入れる。茶葉の色と形状を観察。
- ③湯冷ましたお湯を急須に注ぎ、ふたをして60秒待つ。
- ④湯のみに緑茶を注ぐ

7種のブランド茶(特徴)

- N001 浅蒸し×火香弱
(茶葉本来の味と香り)
- N002 浅蒸し×火香強
(味わい深く香ばしい香り)
- N003 深蒸し×火香弱
(爽やかな清涼感)
- N004 深蒸し×火香強
(目が覚めるような深いコク)
- N005 芽茶
(濃厚で力強い味わい)
- N006 茎茶
(まろやかな甘みと独特な香り)
- N007 粉茶
(爽やかな渋みと甘みのある後味)



参加店舗(順不同)

磯舟、和座こまつ、ポプリ、割烹
三三九、ごはんcafeかりん、絵美
鮎天ぶら政、居酒屋ラーメン、善主、
ERATIC WAREHOUSE 磯藤
蕎麦雪月花、喰い呑み処はしもこ
※ごはんcafeかりんは、緑茶のみ提供。

More News

「茶の本」を発行しました

▼市民参加型シティプロモーション「島田市緑茶化計画」を効果的に展開していくために、ウェルカムブック「茶の本」を制作しました。

ウェルカムブックとは、島田市を訪れる観光客向けに、地域の魅力を紹介し、楽しんでもらうための冊子のこと。「地球上でもっとも緑茶を愛するまち」を感じることもができる緑茶・菓子を紹介記事や、島田で遊びや飲食などを楽しめる「体験プログラム」を掲載しています。ぜひお手にとりて島田市の魅力を感じてみてください。

仕様／A4版・フルカラー・24ページ

配布場所／市内公共施設、観光施設、宿泊施設など



島田市の魅力を詰め込んだ一冊です