

全国茶品評会

農林水産大臣賞・産地賞

2年連続受賞！

日本一受賞



URESHINO

うれしの茶

フェア



茶商（日本茶インストラクター）による
“うれしの茶”の特別講座開催
全国品評会農林水産大臣賞
受賞のうれし茶を用意

2025

3/3^月 ～ 3/4^火

11:00～19:00（最終日 18:00 まで）

会場

KITTE 地下1階
東京シティアイパーフォマンスゾーン

【主催】嬉野市 うれしの茶活性化委員会 佐賀県茶商工業協同組合

【協力】株式会社八芳園交流コンテンツプロデュース



うれしの茶

URESHINO

日本一受賞 うれしの茶フェア

うれしの茶は、第78回全国茶品評会で「蒸し製玉緑茶の部」と「釜炒り茶の部」の2部門の日本一を受賞!!
個人の部で最優秀賞である農林水産大臣賞と、産地の部で産地賞1位を受賞。2年連続の4冠を達成。
希少なうれしの茶が楽しめる2日間。是非お越しください。



茶商（日本茶インストラクター）による “うれしの茶”の特別講座

うれしの茶の美味しさの秘訣やほんとに美味しいうれしの茶の淹れ方など
うれしの茶の目利きによる特別講座になります。
品評会 農林水産大臣賞を受賞したうれしの茶や
銘菓の試食試飲も楽しみいただけます。

3月3日（月） 12時・14時・16時（各1時間）

3月4日（火） 11時・13時・15時（各1時間）

料 金 ¥3,000 / 1人



《ご予約はこちらから》

茶商厳選のうれしの茶の販売

「うれしの茶」は、日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた形状から、玉緑茶（たまりよくちゃ）と呼ばれています。
葉一枚一枚が丸く緑茶の艶が深く、香りと旨みが強いのが特徴。
急須の中でゆっくりと開きながら旨みを抽出していくため、そそぐ
たびに味や香り、旨みの移り変わりを楽しめるお茶として人気。



うれしの茶交流館 チャオシル

うれしの茶の歴史や作り方を学び、おいしいうれしの茶とうれしの自慢のスイーツを味わうことができるほか、お茶の淹れ方教室やお茶と嬉野温泉水を使った茶染め体験、手揉み釜炒り体験など、お茶に関する様々な体験ができます。



《チャオシルインスタ》

Tokyo City

TOURIST & BUSINESS INFORMATION



〒100-7090

東京都千代田区丸の内2-7-2 KITTE地下1階

東京駅地下道で直結

東京駅丸の内南口より徒歩約1分



イベントに関する
問い合わせ先

嬉野市茶業振興課 TEL 0954-42-3308