

# 平成27年度 生協トップ研修会実施報告

平成27年12月7日(月)

名古屋国際ホテル

講演 お茶の心「おもてなし」とは、『お茶を愉しむ』生活提案

講師 志田光正(しだ・みつまさ)様

株式会社伊藤園マーケティング本部部長



参加者 28名(16生協25名、事務局3名)

あいち1名、コープあいち4名、生活クラブ1名、トヨタ3名、かりや愛知中央1名、トヨタ車体1名、愛知県職員1名、愛知県警察職員2名、名古屋市民火災共済1名、南医療2名、アイチョイス1名、東海コープ3名、名古屋大学消費1名、日本福祉大学1名、愛知教育大学1名、大学生協東海事業連合1名、愛知県勤務医師1名

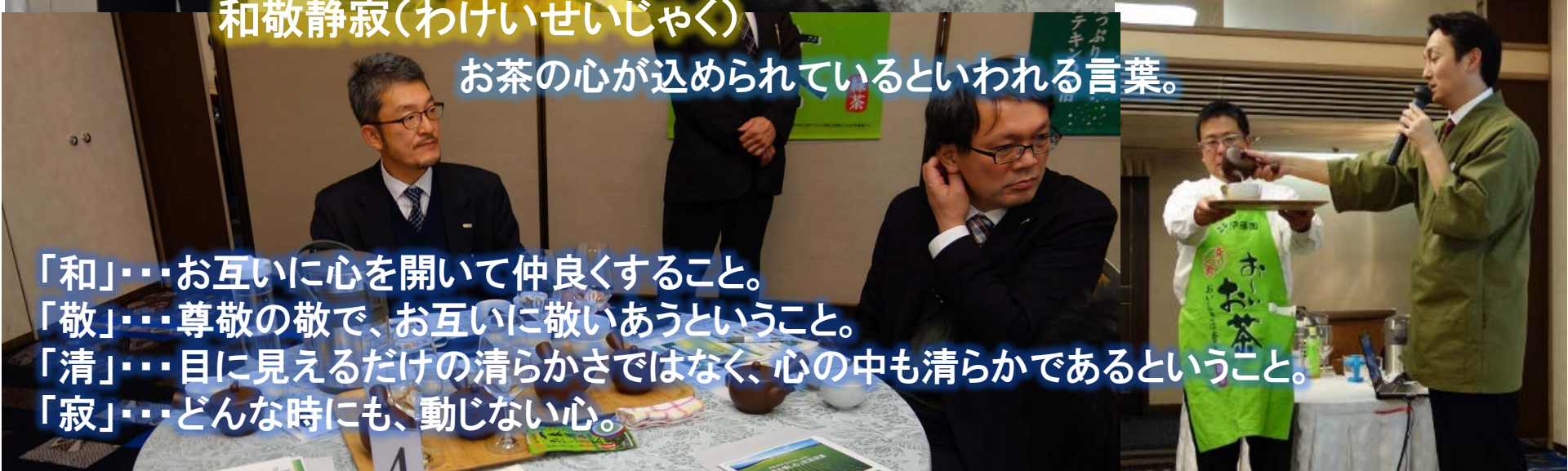


おもてなしの心とは、お客様を思い、心を尽くして感動を与えること。

おもてなしの「もてなし」とは、「ものを持って成す」が語源。  
「表なし」の、表裏のない誠意を込めた心配りを意味している。

### 和敬静寂(わけいせいじゃく)

お茶の心が込められているといわれる言葉。



- 「和」・・・お互いに心を開いて仲良くすること。
- 「敬」・・・尊敬の敬で、お互いに敬いあうということ。
- 「清」・・・目に見えるだけの清らかさではなく、心の中も清らかであるということ。
- 「寂」・・・どんな時にも、動じない心。



## おいしくお茶を入れるポイント

- ①湯量・・・お茶を入れるお茶碗の大きさを知る。  
1杯分100CC
- ②茶葉の量・・・お茶の種類、湯量に合わせて茶葉の量を決める。2g(ティースプーン1杯分)
- ③油温・・・80度の温度のお湯で入れる。  
沸騰したヤカンからは茶碗に移した後、約2分待って急須に注ぐ。  
ポットの場合は一旦茶碗に移した後、すぐに急須に注ぐ。
- ④浸出時間・・・お茶の種類に合わせた浸出時間をじっくり待つ。

## 新しいお茶の価値をご提案・・・ 新たな市場が生まれる兆し 氷水出し緑茶について

氷と冷水でじっくり抽出することで、  
雑味を抑え、旨みだけを引きだす。

2人分／約200CC  
6gの茶葉を急須に入れる  
(ティースプーンすりきり3杯)  
冷水と氷を2から3個入れる  
水出しには味・色が濃くなる  
「深蒸し茶」「抹茶入り」が最適

緑茶の健康性（平成27年5月7日 朝日新聞）

緑茶にはカテキン類が多く含まれ、1日1杯未満の人に比べ、1日5杯以上飲む男性で死亡リスクが13%、女性で17%低かった。  
カテキンで血液中のコレステロール低下  
緑茶をよく飲む人は認知障害が少ない



代表的な緑茶の品種はやぶきた、ゆたかみどり  
産地は静岡県(33,100t)、鹿児島県(24,600t)、三重県(6,770t)  
平成26年度全国総生産量は83,500t

## お客様へお茶の出し方

①お盆に、茶碗と茶托、布巾を乗せて運ぶ。

②お盆をテーブルの隅に乗せる。

(和室で座卓の場合は畳に置く。)

③茶碗の底を布巾で軽く拭いて茶托に乗せる。

茶碗に正面がわかる絵柄がある場合は、正面をお客様に向けて出す。

お菓子を出す場合は、お客様から見て茶碗の左側に並べる。

④おしぼりがある場合は、お客様の手に取りやすい位置に置く。お客様

から見て、左から「お菓子」「お茶」「おしぼり」の順に置く。

