



2015年9月8日

一般社団法人 日本茶アンバサダー協会

## <日本茶ヴァリューアップ プロジェクト>

### 麻布十番 『可不可』にて日本茶メニューを9月9日より展開

一般社団法人 日本茶アンバサダー協会（本社：東京都港区、代表理事：満木葉子、以下「日本茶アンバサダー協会」）では飲食店での日本茶のメニュー化（有料での提供）を「日本茶ヴァリューアッププロジェクト」として推進しています。宮下大輔氏がプロデュースする可不可 KAFUKA TOKYO（東京都港区）では本プロジェクトと協働し、日本茶のメニュー展開を9月9日（水）より始めます。

#### ■日本茶ヴァリューアッププロジェクトとは

日本茶アンバサダー協会は、魅力的な日本茶をメニューとして有料で提供する飲食店を増やすことで「お茶はタダ」という価値観を転換し日本茶の価値を高め、ファンを増やすことを目指します。これにより高品質な日本茶、個性的な日本茶を作る生産者のお茶が選ばれ、茶価が上がることを狙います。プロジェクトでは日本茶のセレクション、淹れ方講習、メニュー解説の作成などで飲食店を支援します。

#### ■可不可で提供する日本茶メニュー

宮下大輔氏の創る、日本の食材をつかった料理の繊細な味をひきたて、より深く味わえる日本茶を四季折々展開してまいります。開始時のメニューはうるわし和茶 麗煎（JAあおぞら/鹿児島）、レモンガラスの煎茶（マルモ森商店/静岡）、碁石茶（大豊町碁石茶生産協同組合/高知県）の3種（各500円・税別）。

うるわし和茶 麗煎



レモンガラスの煎茶



碁石茶



[店舗情報] 可不可 KAFUKA TOKYO 東京都港区麻布十番 2-7-14 AZABU275-2 階（電話：03-5439-6395）

宮下大輔がプロデュースする日本の素材を使った料理と、和酒のレストラン。料理教室を催したりお酒やワインの作り手 様々な素材の生産者の方々とのコラボレーション、食器や伝統工芸作家との企画や日本文化の伝承の担い手たちとの新しい取り組みの場としても展開。

宮下大輔氏へのインタビュー「一杯のお茶に託す想い」は「ENJOY!日本茶」でお読みいただけます。

[http://www.nihoncha.org/column/details\\_09.html](http://www.nihoncha.org/column/details_09.html)



本件に関するお問い合わせ及びご取材のお申込みはこちらまで。

日本茶アンバサダー協会（満木）電話：090-2401-6679 e-mail: [info@nihoncha.org](mailto:info@nihoncha.org)

■所在地：東京都港区麻布十番1丁目2-7 ラフィネ麻布十番701号室

■URL：<http://www.nihoncha.org>（日本茶を楽しむポータルサイト「ENJOY!日本茶」）