

お茶から学ぶビジネスの高度化 ～ティーペアリングの懐石料理～



画像等は全てイメージです

コンテンツ概要

寿麴庵は江戸時代から続いた旧家の、築250年の邸宅を再生したレストランです。茅葺屋根の素敵な空間で、お茶への造詣が深い女将さんがはじめたという懐石料理の特別なティーペアリングを体験できます。

そのお茶への拘りやお茶を淹れる所作、また説明をされる口調もまた丁寧で美しく感じます。

お店の2階（屋根裏）スペースでは、本格的な茅葺屋根の裏側を間近に見られます。ここで、会議やお抹茶体験ができる場合もあります。

ユニークベニューとしてのセールスポイント

女将さんは日本の某テレビ局の局長もやられていたとのことで、話し方や人への接し方、またお茶への拘りなどは、企業の人材育成や企業の研修にも通じるものがあります。これらを踏まえ、海外から訪れる企業やグループ向けに特別なプログラムになっています。

基本情報

- 問い合わせ先：かながわDMO
- 営業時間：9:00-17:00
- 電話番号：045-681-0007
- メールアドレス：product@kanagawa-kankou.or.jp

キャンセルポリシーは担当までご確認ください

対応可能な旅行形態	グループ・団体
ターゲットとする顧客層	アクティブ/現地交流志向型 知的教養追求志向型
販売価格（税込）	オプション①：2Fでの会議利用（1h） オプション②：2Fでのお茶体験（1h） オプション③：ガイド（通訳）手配可能（要お問合せ）
価格に含まれるもの	特別ティーペアリング懐石（2h）
集合場所（代表住所）	神奈川県相模原市緑区千木良533
アクセス	JR中央本線 相模湖駅（3.1km）
予約可能期間	開催日の6か月前から開催日の1か月前まで
実施期間・実施回数	2024年10/1～2025年4/20までの平日（月～木） ※火曜日を除く
所要時間・開始時間	2時間・12時00分開始（開始時刻応相談）
催行人数	1グループ 6名～10名（10名以上は要お問合せ）
貸切対応	個室対応
言語対応	<input type="checkbox"/> 英 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 韓 <input type="checkbox"/> その他：
ガイド	無