

**大阪本町井池（どぶいけ）にあるお茶屋さん・  
京都宇治より仕入れた100パーセント宇治産の  
お茶でほっこりしませんか？**



私たちの事務所があるOSKビルの4階に、料亭でもなかなか飲むことのできない京都・宇治より仕入れた本格日本茶を味わえるお茶屋さん、「結音茶舗（ユイオンチャホ）」さんがあります。

100%京都宇治茶葉を使用しており、煎茶・雁ヶ音（かりがね）・かぶせ・玉露・碾茶（てんちゃ）・抹茶・ほうじ茶・番茶など、約20種類の茶葉はすべて、店長ヤマオカさんのオススメです。メニュー表のネームはなんと、そのお茶を栽培した方のお名前なんだそうです。実際に冠茶（かぶせちゃ）のnakao（中尾さん栽培）を試飲させていただきました。

**日本茶の秘める奥深さを体感する。**



鉄瓶から湯をとり、じっくり湯をさまし急須（宝品）で淹れます。一煎目は、茶葉の深い味わいがしっかり口に残ります。



二煎目、三煎目は、葉が開いているため、少しずつ渋みがでてきます。かわいい砂糖菓子と一緒にいただくと相性抜群ですよ♡実は、お湯は阿蘇山の天然湧き水を使用されているとのこと。まるやかな口あたりに仕上がっています。



そして、なんと四煎目は、茶葉を「おひたし」にさせていただきました。少し渋みが残る茶葉にかつお節をまぶし、しょうゆをかけて。茶葉を食したのは初めてですが、なつかしい、とても優しい味でした。

**～空間と時間を楽しむ、**

**知らなかった場所へ～**

「ご来店されるお客様は、本当にさまざまなんです。日本茶にご興味のある外国人の方や、一人でほっこりしに来られる女性の方もいらっしゃいます。なので、お茶の飲み方もお好みですよ。一煎目はお茶で味わい、二煎目は「日本茶カクテル」にされる方もいます。」と店長のヤマオカさん。初めての方には、日本茶の淹れ方や作法、急須の種類、茶葉の特徴



など、日本茶の楽しみ方をととても親切に教えてくださいます。

梅酒をベースにした日本茶カクテル 彩路（サイロ）♡

「お店のコンセプトは、”空間と時間を楽しむ、知らなかった場所へ。” 目指したのは、自分の原点をとりもどす触れられる空間です。視覚、聴覚、嗅覚、味覚など味わったことのない感覚でこの空間と時間を楽しんでほしいんです。」と、お店の細部までこだわったヤマオカさんの想いが伝わってきます。

**実は茶屋ギャラリー！？ 絵画、写真、イラストに音楽、毎月の個展が本当に熱い!!!**

店長のヤマオカさんご自身も創作活動をされておられ、毎月、作家さんの個展を開かれています。



見応え満載の個展に触れながら、ほっこりとお茶をいただく。とても幸せな時間になりそうですね♡

<https://www.facebook.com/yuion.tea/events>

※気になるイベント（個展）は↑↑↑でチェックできますよ。

今年からは、ランチ営業や雑貨販売（レコードや

古本もあるそうです）に力をいれていきたいとのことですよ。ぜひ、みなさまも足を運んでみてくださいね。

**結音茶舗**

大阪市中央区久太郎町 3-1-22 OSKビル4階 Tel 06-4963-3120

Facebook→ <https://www.facebook.com/yuion.tea>

※今回ご紹介させて頂くのは、「結音茶舗（ユイオンチャホ）」さんです。

船場で働く物語 今、このPLACEが熱い!!

当事務所のコンセプトは、「船場を盛り上げて、世界に幸せを！」です。これからも船場のみなさまのお役に立てますように活動してまいります。「船場で働く物語 今、このPLACEが熱い!!」に登場していただけるお店を募集しております。また、毎週水曜日、午後1時から帰化相談会（無料）を開いています。お気軽にご連絡ください。（電話 06-6245-8590）