

# 煎茶道 黄檗實茶流 日吉教室

## 美味しいお茶と綺麗な所作

日吉大社の素敵な雰囲気の中、美味しいお茶と美味しいお菓子で楽しい時間を過ごしましょう。

煎茶道 黄檗實茶流は、イスとテーブルで行う作法です。現代の生活様式にも活かせる、綺麗な所作は人格を高め、心が清くなると思います。お茶を通して美しく生きる道を求めましょう。



### 【内容】

1. 美味しいお茶の煎れ方指導
2. 美しい所作の指導
3. 黄檗實茶流のお手前指導

### お稽古日

【日時】月2回 毎月第2・第4木曜日

13時～20時までで都合のいい時間で30から1時間程度

【月謝】5000円

【持ち物】筆記具など

【会場】日吉大社内 参集所

滋賀県大津市坂本5-1-1

TEL: 077-578-0009

FAX: 077-578-0134

### 【講師プロフィール】

「中井 霜仙」(なかい そうせん)

黄檗實茶流師範 大阪府高槻市の廣智寺にて黄檗實茶流宗匠より煎茶道を学ぶ。

2011年3月、黄檗實茶流東京支部を設立。新橋教室(アトムCSタワー)月2回のお稽古を実施中。

2012年1月、黄檗實茶流家元 中澤弘幸宗匠による初煎を東京で開催。お茶のご縁で山王総本宮 日吉大社の御加護を受け、「いのまえ茶」を奉製。茶舗 日吉丸(ひよしま)の代表。

創業108年、中井量店の代表。和を極めるチームとして、有限会社極和を運営。



お申込み・お問い合わせ

メール: hiyoshima@ta-tum.jp 電話: 090-8232-4623  
中井霜仙