

ふだんの煎茶を気軽にふだん着でおもてなしの体験をしてみませんか？

令和8年度

# 煎茶道 黄檗弘風流 体験講座

1回2時間完結型の煎茶道体験講座(※抹茶ではなく、急須と茶葉を使って淹れる煎茶の作法です)

【テーマ:春の水】

1月31日  
(土曜)

2月8日  
(日曜)

3月12日  
(木曜)

【テーマ:夏の雲】

4月26日  
(日曜)

5月7日  
(木曜)

6月14日  
(日曜)

【テーマ:秋の月】

7月16日  
(木曜)

8月7日  
(金曜)

9月3日  
(木曜)

【テーマ:冬の嶺】

10月3日  
(土曜)

11月26日  
(木曜)

12月5日  
(土曜)



【時間帯】

昼の部 13:30~15:30  
夜の部 18:30~20:30  
(テーブルと椅子を使用します)

【会場】

煎茶道黄檗弘風流 静陵苑  
(本部教場)  
静岡市葵区安東 2-6-20  
054-245-7990  
※駐車場あり

【定員】

昼・夜ともに各回 6名  
(対象: 小学5年生以上)

【受講料】

1,500円/1名(茶菓料を含む)

【持ち物】

- ①白のソックス
  - ②筆記用具
  - ③受講料
  - ④懐紙入れ・懐紙・菓子用楊枝
- ※④はお持ちの方のみご持参ください

講師: 黄檗弘風流 家元 高鳥真堂  
副家元 高鳥弘真



【申し込み方法】 (A・B・C・D いずれかの方法でお申し込みください)

- A 黄檗弘風流へ直接電話で申し込む (TEL: 054-245-7990)
- B 流メールアドレスへ直接申し込む (e-mail: web\_master@koufuryu.jp)
- C 流ホームページトップ画面記載のお問い合わせフォームから申し込む
- D 流教授者を通じて申し込む

【申し込み時の記載内容】

- ①お名前 (ふりがなもお書きください)
  - ②ご年齢
  - ③ご住所および連絡のつく電話番号 (固定電話 or 携帯電話)
  - ④メールアドレス (※メールでの連絡を希望する場合)
  - ⑤ご希望のお日にち および 時間帯 (昼 or 夜)
  - ⑥駐車場ご利用希望の有無
- 2枚目(裏面)もご確認ください

お申し込み締め切りは  
各開催日の5日前です

弘風流 HP は [こちらから](#)



連絡先 静岡市葵区安東 2-6-20  
TEL 054-245-7990 FAX 054-245-8224  
e-mail: web\_master@koufuryu.jp

煎茶道 黄檗弘風流 本部 高鳥弘真 (まみこ)



お問い合わせに私がお答えします

### 黄檗弘風流 副家元 高鳥弘眞

- ・点前作法にかぎらず日常でも生かせる  
さまざまな種類のお茶をおいしく淹れる  
アドバイザーおよび茶会プロデュース
  - ・ホッとする紅茶サロン 主宰
  - ・日本茶インストラクター
  - ・食品衛生管理者
  - ・自分で美しく着る着付 講師
  - ・感性 Lab. 認定  
感性 Art メソッド・コーチ修了  
感性 Art メソッド・トレーナー修了
- 流本部相談員として日々会員みなさま  
の活動を精神面と技術面の両面から  
サポート

2015 年 11 月煎茶道業界初の『和紅  
茶点前』を真堂家元とともに考案し、和紅  
茶をいち早く点前に取り入れ、10 年来  
茶会の場で和紅茶の美味しさをさまざまな  
形式でお客様に振る舞い好評を得ている  
黄檗弘風流は誰もが愉しめる『開かれた  
茶会』を目指して日々奮闘中！

煎茶道 黄檗弘風流が大切にしてい  
る精神や思い、体験講座の内容  
お稽古場の紹介、お稽古の内容や  
進め方について、また稽古代や資  
格取得の費用など、あなたが不安  
に思う点や疑問について、わかりや  
すくお答えします。

どうぞ遠慮なくお気軽に高鳥弘眞  
までお問い合わせください。

Tel. 054-245-7990

e-mail

web\_master@koufuryu.jp

## 黄檗弘風流(おうばくこうふうりゅう)の

### 体験講座をちょっと解説！

#### 体験講座はこんな方におすすめです👍

- ☐ 煎茶道のお茶会に参加したときに愉しいなあと感じた方
- ☐ むかし煎茶道を習ったことがあり、ふたたび始めたいなあと思  
う方
- ☐ おもてなしが好きな方
- ☐ 和文化に興味がある方
- ☐ 「茶道(抹茶)」は知っているけれど「煎茶道」ってどんな感  
じ？を知りたい方
- ☐ 日常と違う場でとりあえず一歩踏み出してみたい方
- ☐ 家元の話 directly 聞いてみたい方

#### 体験講座の内容は・・・

- ☐ 黄檗弘風流のお点前(お茶を淹れる所作と手順)で煎茶  
をおいしく淹れてみよう！(※お点前は一部分)
- ☐ 四季のテーマに合わせた掛軸・お花・お菓手に触れてみよ  
う！
- ☐ お茶とお菓子のいただきかたの実践

#### 留意点とお願い

- 当日体験講座に遅れる場合およびキャンセルの場合は、  
必ずお電話でご連絡ください
- 無断キャンセルの場合は受講料をいただきます
- 受講の際は清潔感のある平常着でお越しください
- 発熱時やご体調がすぐれない場合は参加をお控えください