京田辺市の特産である玉露。一番おいしく淹れる方法と、その歴史を学びませんか? 玉露の淹れ方をマスターしたら、茶葉おにぎりも作って一緒に味わいましょう! イベント後には"宇治茶ムリエ認定証"が交付されます。

※レクチャーは日本語で行われます。(英語のテキストをご用意しております。)

GYOKURO, high-grade green tea is a special product of Kyotanabe city. Why don't you learn its history and the best way to make a cup of green tea? We will also make rice balls with tea leaves. If you join this event, you can get a certificate of Ujicha specialist! \*\* The lecture will be held in Japanese. (We can provide English handouts.)





SIED×京田辺国際交流協会 共催

SIED × International Exchange Association Kyotanabe presents

## 宇治茶ムリエになろう! Let's be an Ujicha Specialist!



日時: 10月20日(土)13時~16時

Date: October 20th (Sat.) 13:00-16:00

場所: 京田辺キャンパス国際交流ラウンジ (嗣業館1F)

Place: International Community Lounge (Shigyo-kan1F, Kyotanabe)

対象: 本学学生20名(応募者多数の場合は抽選)

Capacity: 20 Doshisha students (Participants will be picked by lot.)

参加費 Fee: ¥300

応募方法:右記URLまたはQRコードよりご応募ください。

How to apply: Please scan the QR code or go to the link below.

応募締切:10月15日(月)17:00

App. Deadline: October 15th (Mon.) 17:00



https://goo.gl/viXcGS

※個人情報は、本学の定める基本方針に基づき適切に管理いたlます。We manage personal information appropriately based on Doshisha'sbasic policy. ※本企画は留学生課の補助を得た課外教育ブログラムであり、営利目的は一切ありませんThis event is a non-profit extracurricular education program supported by OIS.