

一日限りのコラボレーション。極上のひとときを是非お楽しみください。



- 秦 国力 QIN GUO LI (シン コクリキ)
茶ソムリエ、茶文化研究家、四川長嘴壺茶芸伝承者。
- 2004年 日本初の有機中国茶専門会社を創立し、百貨店や会員制ホテル、三ツ星レストランへの卸売を展開する。
- 2008年 自身の考案で、中国人間国宝の製茶師の協力下特製の古典蘭花茶を完成させる。
- 2009年 馨華献上銘茶を献上。高円宮久子親王妃殿下の宴に茶席担当。
- 2012年 全日空特別便（政府専用機）に馨華謹製 銘茶と景德鎮茶器を提供している。
- 2014年 世界初、無添加で高温抽出「LUXURY TEA」ボトリングティーを開発成功。
- 2015年 「THE LUXURY TEA」モンドセレクション金賞受賞。
- 2017年 世界初、完全無添加で高温抽出「THE LUXURY SPARKLING TEA」の開発を成功。

春爛漫

はるらんまん

ハープの調べと中国茶の宴



一寸木 瞳 (ちよつき ひとみ)

ソプラノ歌手。アイリッシュ・ハープ、ピアノ奏者。玉川大学文学部芸術学科芸術表現コース声楽専攻卒業。カワイ音楽教室講師を経て、東京都立小学校の専科教員をつとめ、音楽教育に重きを置きながら、演奏活動が続ける。「東北、あれから5年」イタリア文化会館で行われた日伊の有志によるチャリティーコンサートなど演奏会や声楽コンクールにも多数参加。これまで声楽を大倉由紀枝、腰越満美、永井和子、西村貴保枝に師事。アイリッシュ・ハープを守安功、守安雅子、ファビウス・コンスタブルに指導を受ける。日本クラシック音楽協会会員。2021年10月末に運命的な出会いから、アイリッシュ・ハープを始める。現在は、畑や森など、ステージにとどまらない場所や形態を選ばない演奏会を企画、活動をしている。

【開催日時】2024年3月30日(土)

午前の部 10:30~12:30 (10:10 開場)※定員10名

午後の部 15:00~17:00 (14:40 開場)※定員10名

【参加費】各回6,000円 ※お支払いは当日、現金にて承ります。

●参加お申込は秦先生あてにお願いします。

メール: xinhuatea@gmail.com (秦)

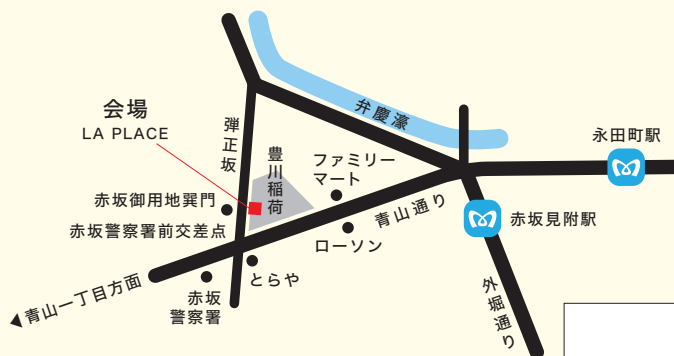
携帯: 070-5563-6888 (秦)

ホームページ: www.chinesetea.com

【会場】LA PLACE (ラ・プラス)

メトロ赤坂見附駅 出口Bより地上へ目の前の青山通りを直進。豊川稲荷東京別院の入口に入らずに直進。赤坂警察署前の交差点を弾正坂へ右折。赤坂御用地巽門(たつみもん)の向かいのガラス戸が会場入口です。

●会場のお問合せ: 090-5574-5050 (ラ・プラス 齋藤 携帯)



STUDIO
LA
PLACE