



高山茶釜の匠の技、日本酒ペアリング、幻想的な夜の茶会 伝統と美食を楽しむ着地型観光商品を造成

生駒市と生駒市観光協会は、市内の伝統文化や食の魅力を体感できる着地型観光商品を新たに造成しました。

近年の抹茶ブームで日本のお茶文化への世界的関心が高まる中、国内外の旅行者を対象に、大阪・関西万博での観光需要も見据え、生駒ならではの特別な体験を提供します。

■ 商品の概要

商品は、茶釜発祥の地・生駒市高山で室町時代から一子相伝で受け継がれてきた高山茶釜の文化をテーマに、世界的にも貴重な技術を体験していただけるものです。

◇商品名：「茶釜の里 生駒で味わう茶会」

◇内容：

- ・高山茶釜制作実演見学…職人の技を間近で体感していただきます。
- ・日本酒ペアリング特別懐石…創業 300 年近い老舗醸造蔵・中本酒造店「作宝楼」で、蔵元厳選の日本酒と料理のペアリング※懐石を楽しめます（※お酒と料理の相性のこと）。
- ・ろうそく灯の特別夜の茶会…ろうそくの灯りが揺れる、幻想的な雰囲気の中で茶を点てる体験をします。

◇会場：中本酒造店「^{さぼろう}作宝楼」（生駒市上町）

◇価格：70,000 円～（税込み。現地集合・現地解散の場合。提供内容により変わります）

◇催行開始：令和7年9月

■ 今後の展開

本商品は、旅行業者や高級ホテル等での販売展開を進めており、今後も連携先の拡大を図ります。体験を通じて、地域事業者への収益循環や、生駒産食材の活用による地産地消の促進、さらに地域資源の魅力発信によるブランド力向上と再来訪の促進が期待されます。

なお、本市は、大阪・関西万博で7月28日～31日に開催中の「LOCAL JAPAN 展」に高山茶釜を出展し、その魅力を国内外に発信しています。今後は本商品を軸に、お茶文化をテーマとした他地域との連携や周遊観光の展開を視野に、地域活性化を進めていきます。



この件に関する報道関係からのお問合せ

生駒市地域活力創生部商工観光課（課長 岸本）☎0743-74-1111（内線 2250）

生駒市観光協会 ☎0743-74-3516