



【11/23(土)・26(火)開催】

第九回 楠森堂「秋の蔵開き」

春摘みの在来茶葉をひと夏土蔵で寝かせた蔵出し茶の発売開始と庭園の紅葉の時期に合わせ、「楠森堂 秋の蔵開き」を今年も開催致します。

会場では自家産の希少茶“実生在来茶”、新米、柿など秋の味覚の販売会も行います。

皆様のご来場を心よりお待ちしております。

『楠森堂』

国登録有形文化財「楠森 河北家住宅」

● 11/23(土) 敷地内の一般開放 / 開放時間 10時～16時迄 ◎入場無料

23日は自家産の実生在来茶、新米、柿等の、秋の味覚の販売会など敷地内の一般開放を行います。楠森堂の秋をお楽しみ下さい。



～ 楠森堂で伝統芸能を楽しむ会「和の調べ」～

九州内外の能楽界を代表する方々をお招きし、流派を超えて番組を共演して頂く楠森堂で伝統芸能を楽しむ「第七回 秋の緑桜会」を今年も開催致します。毎年県内のみならず遠方からも熱心なファンの方々が訪れるほどの貴重な公演となっております。皆様お誘いあわせの上、どうぞお気軽にご来場くださいませ。

【11月26日(火)開催】 ◎入場は無料です

● 楠森堂で「秋の緑桜会」午前10:30開場 / 午前11:00開演 <終了予定 午後2:00頃>

～主な出演者～

- ・白坂 信行(福岡)大鼓方 高安流 / 重要無形文化財能楽(総合指定)保持者
- ・相原 一彦(福岡)笛方 森田流 ・久田 陽春子(大阪)小鼓方 大倉流
- ・山村 庸子(東京)シテ方 観世流
- ・主催：緑桜会 ・共催：楠森堂 ・賛助出演：久留米桜間会

< NEWS >



楠森堂の新しいホームページの運用を11月中旬以降に開始する予定です。在来茶のこと、催しの開催、うきは市の四季折々の美しい風景写真なども交えて情報を発信していきます！



紙漉思考室
KamiSuki Laboratory
“白皮楮”
楮
手漉き和紙箱
佐賀・唐津 七山の紙漉師、前田崇治さんが、楮(こうぞ)の木の刈り取りからすべて手作業で作製された白皮楮の素朴で暖かみのある手漉き和紙箱の質感に魅せられ、楠森堂商品の「贈答用特別パッケージ」として取り扱わせていただく事になりました！是非ご利用ください。(※12月よりHPにて販売開始予定)



福岡市中央区、人気の白金エリア。アイスクリーム&ケーキで有名なPatisserie Glacier A7 (パティスリグラシエ アセット)さんにて、楠森堂 コラボ 在来緑茶のアイスクリーム新登場！【お取り寄せ可能】☎092-531-1130



ドイツ、イギリス、フランス、オランダ、ポルトガル、ベルギー、イタリア、スペイン、アメリカ、カナダ、ニュージーランド、日本、中国、香港、韓国、台湾...
世界16カ国で販売される茶の専門誌に、楠森堂の在来茶の話題を8ページに渡り大きく取り上げていただきました！webサイトにて各国の本の取り扱い店舗が紹介 ⇒ <https://www.journalduthete.net/>



来月、キャナルシティ博多 MUJI にて、うきは市のこだわりの生産者をパネルやショートムービーなどで紹介する、展示&トークイベントが開催。
“楠森堂の在来茶”も紹介頂けることに！展示期間は12/10から10日間ほど。生産者トークイベントは12/14(土)14時～の開催予定。詳しくはMUJIまたは楠森堂のwebサイトにてご確認ください。



5月... 昨年につづき第二回目の開催。楠森堂で新茶と雅楽の調べを楽しむ催しに、たくさんの方にご来場いただきました。夜... 楠森堂の敷地内を流れる水路には、ホタルの幻想的な光が乱舞...