

喝茶養生之樂

2014 年 8 月 6 日 (星期三)

中國人愛品茗，茶是生活中的常見飲品，亦是很多人的摯愛。近年隨著養生之道盛行，喝茶不僅只為享受，更有研究指出喝茶對身體非常有益。8 月 6 日的午宴將由拙軒茶室的茶室主人招志明先生，與會員分享喝茶與養生的關係及好處。

關於招志明先生(Mr. Ivan Chiu)

招志明先生(Ivan)是拙軒茶室的主人。他於 2005 年參加由中國國家農業部茶葉研究所轄下單位「中國茶葉學會」開辦評茶師課程，並在 2009 年成功取得專業證書，期間除按上課時間到杭州就讀外，其餘大部分時間都走訪不同省市的茶山，體驗傳統茶及新工藝茶的制作。由於就讀初期參與的同學佔半比例是各省市的質檢局辦公室主任，所以令 Ivan 的見識大大提高。拙軒茶室成立於 1994 年，原為私人茶文化工作室。經過多年的實地視察及生產制作，拙軒茶室於 2010 年正式成立為營業單位，並保留傳統制作工藝，除親收監制喬木及古樹普洱茶外更精制傳統手工武彝正岩茶，希望對一眾熱愛茶文化之朋友有所得益。

日期 2014 年 8 月 6 日 (星期三)

時間 下午 1:00 至下午 2:30

地點 梓桐堂 香港西灣河太康街 45 號鯉景灣 GB27-28 號地下(逸康閣側)



語言 粵語

費用 \$250 / 位

(歡迎 IPP 會員參加，每位 IPP 會員可攜同最多 3 位非會員朋友參加)

- 備註**
1. 費用已包括午膳費用，請於報名時選擇午膳套餐，其後不可更改
 2. 活動當日現場抽籤決定座位安排
 3. 因活動名額有限，所有報名額滿即止
 4. 除活動額滿或取消外，報名後須繳付活動費用，已交費用不設退款
 5. IPP 保留活動所有安排的最終決定權

午膳套餐

- A) 客家咸菜爛豬軟骨菜飯
 - B) 鳳梨黃金海鮮炒飯
 - C) 宮崎黑豚肉擔擔麵 
 - D) 梓桐素菜擔擔麵 
(擔擔麵可轉拉麵)
- <配湯及甜品>

參加辦法

請填妥下列表格，於 8 月 1 日或之前傳真或電郵至秘書處留位（傳真：3928 2546；電郵：connie@ipp.org.hk），並將有關費用以劃線支票寄回香港新界將軍澳景嶺路 3 號香港知專設計學院 D004 室印刷媒體專業人員協會收。支票抬頭請寫「印刷媒體專業人員協會有限公司」或「Institute of Print-media Professionals Limited」。

查詢電話

(852) 3928-2550

座位有限，先到先得

交流午宴：喝茶養生之樂

報名表格

(請於 8 月 1 日前回覆及傳真至 3928 2546)

會員姓名：_____

公司名稱：_____

職銜：_____

電郵：_____

會員級別：
 名譽會士 會士 資深會員 全權會員
 技術會員 初級會員 畢業會員 聯繫會員

請填上所選擇的午膳套餐代號*：_____

本人將會出席 (會員一港幣\$250/位)

另攜同_____位非會員一同出席 (非會員一港幣\$250/位)


同行友人姓名 (請填寫英文全名)	公司名稱	職銜	電郵	請選擇午膳套餐*
1)				
2)				
3)				


每位會員可攜同最多 3 位非會員朋友參加

*午膳套餐

A) 客家咸菜焗豬軟骨菜飯

B) 鳳梨黃金海鮮炒飯

C) 宮崎黑豚肉擔擔麵 

D) 梓桐素菜擔擔麵 

(擔擔麵可轉拉麵。如要轉拉麵，請列明)

<配湯及甜品>

註：請於報名時選擇套餐，其後不可更改。

聯絡人：_____ 電郵：_____

日間聯絡電話：_____ 傳真：_____