

Propuesta de Programa de Ceremonia del Té

PROPUESTA PARA KUROGANE RYOKAN

Un programa interno de ceremonia del té y abastecimiento de té de origen único diseñado para los huéspedes que pernoctan en Kurogane Ryokan.

Contenido

01	De un vistazo	2
02	El proyecto en cifras	3
03	La oportunidad	4
04	Resumen ejecutivo	4
05	La experiencia actual	4
06	Desafío y enfoque	5
07	Puntos de evidencia	6
08	Situación y coberturas	6
09	En sus palabras	7
10	Alcance del trabajo	8
11	Qué incluye	8
12	Entregables	8
13	Trabajo seleccionado	9
14	Cronograma	10
15	Inversión y condiciones	11
16	Desglose de honorarios	11
17	Resumen de costos	12
18	Opciones del proyecto	13
19	Comparación de opciones	13
20	Calendario de pagos	14
21	Supuestos de los que depende esta estimación	14
22	Aceptación	15

DE UN VISTAZO

PROPUESTA

PRO-2026-0109

PARA APROBACIÓN

PREPARADO PARA

Kurogane
Ryokan —
Haruto
Ishikawa,
Director de

Experiencia del Huésped	PREPARADO POR Shizuku Tea House, Kioto	EMITIDO 9 de enero de 2026	VÁLIDO HASTA 6 de febrero de 2026
-------------------------	---	-------------------------------	--------------------------------------

ENCARGO

Programa de Experiencia del Huésped

DE UN VISTAZO

El proyecto en cinco cifras

ENCARGO

Programa de Experiencia del Huésped

Un programa interno de ceremonia del té y abastecimiento de té de origen único diseñado para los huéspedes que pernoctan en Kurogane Ryokan.

INVERSIÓN

¥1,914,000

¥1,740,000 más impuesto al consumo (10%)

INICIO

2 de febrero de 2026

Sujeto a aceptación antes del 6 de febrero de 2026

DURACIÓN

12 meses

Del inicio a la entrega final

PREPARADO PARA

Kurogane Ryokan

Haruto Ishikawa, Director de experiencia del huésped



01

La oportunidad

Los huéspedes de Kurogane Ryokan piden cada vez más una ceremonia del té propiamente dicha durante su estancia, pero el ryokan no cuenta con un programa interno y actualmente envía a los huéspedes a una casa de té compartida al otro lado de la ciudad, perdiendo la intimidad —y la capacidad de dar forma a la experiencia— que hace que valga la pena. Este es el plan para traer la ceremonia dentro de las instalaciones.

Resumen ejecutivo

Kurogane Ryokan ha construido su reputación sobre una hospitalidad tranquila y esmerada, pero su oferta de té ha quedado rezagada respecto al resto de la experiencia del huésped: no existe un programa dedicado de sala de té, y los huéspedes que solicitan una ceremonia son enviados a una casa de té compartida sobre la que Kurogane no tiene ninguna injerencia en su curaduría. Los comentarios del servicio de conserjería durante las últimas dos temporadas han señalado esto como la incorporación más solicitada durante la estadía.

Shizuku Tea House propone una colaboración de diez semanas para diseñar un programa interno de ceremonia del té construido en torno a la propia sala de té de Kurogane, gestionar el abastecimiento de tés de origen único que se ajusten al menú estacional del ryokan y capacitar al personal del ryokan para que ellos mismos dirijan la ceremonia. Las secciones siguientes exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.



El desafío

Una ceremonia del té realizada sin el cuidado adecuado se percibe como teatro, no como hospitalidad; la etiqueta, el ritmo y la selección del té deben ser correctos, y el propio personal de Kurogane no cuenta con formación formal para dirigirla. Hacerlo mal sería peor que no ofrecerla en absoluto.

La sala de té existente del ryokan es pequeña y se utiliza para otras comodidades de los huéspedes durante el día, por lo que el programa debe adaptarse a su espacio y horario sin desplazar lo que ya funciona.

Nuestro enfoque

Diseñamos el programa de la ceremonia en torno a la propia sala de té y al ritmo diario de Kurogane desde el principio, en lugar de importar un formato genérico: la guía de etiqueta, el ritmo y la selección del té están concebidos para una estadía nocturna en un ryokan, no para una visita independiente a una casa de té.

La capacitación del personal se realiza de forma práctica en la propia sala de té y con los utensilios reales, de modo que, para el lanzamiento suave, el propio equipo del ryokan dirige la ceremonia con el mismo cuidado que aportaría un maestro de té dedicado.

25+

AÑOS ENSEÑANDO LA CEREMONIA DEL TÉ

12

SOCIOS DE TÉ DE UNA SOLA FINCA

10

semanas

DEL DISEÑO AL LANZAMIENTO

SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

CREDENCIAL	ENTIDAD EMISORA	REFERENCIA	ALCANCE	ESTADO
Entidad registrada	Registro de sociedades, Japón	Shizuku Tea House Co., Ltd.	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Japón	T1130001034562	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Programa de Experiencia del Huésped	Se renueva anualmente
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente
Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Japón	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente

Los certificados y anexos de pólizas se entregan a solicitud y se reemiten a Kurogane Ryokan a solicitud en cualquier momento

durante el encargo.



Ahora nuestros huéspedes piden la ceremonia del té por su nombre. Shizuku formó a nuestro propio personal para dirigirla correctamente; parece que siempre hubiera formado parte del ryokan.

———— NAOMI KUROSAWA



02

Alcance del trabajo

Un encargo de diez semanas para diseñar y lanzar un programa interno de ceremonia del té y un acuerdo de abastecimiento curado de té para la experiencia de huéspedes de Kurogane Ryokan.

01

Diseño del programa

Programa de ceremonia diseñado en torno a la propia sala de té de Kurogane y al ritmo de estancia de los huéspedes.

02

Guía de currículo y etiqueta

Guion de ceremonia escrito y guía de etiqueta para el personal que atiende a huéspedes que pernoctan.

03

Abastecimiento de té

Acuerdo de abastecimiento curado con socios de té de fincas únicas para el menú de temporada.

04

Capacitación del personal

Formación práctica para el personal de Kurogane en la sala de té, utilizando el formato y los utensilios reales.

05

Preparación de sala y equipo

Utensilios ceremoniales y montaje de la sala de tatami adaptados al espacio existente.

06

Lanzamiento suave y entrega

Sesiones de lanzamiento suave con huéspedes reales, observadas y perfeccionadas antes del despliegue completo.

Entregables

01

DISEÑO

Diseño del programa de ceremonia en la sala de té

Un programa de ceremonia diseñado en torno a la propia sala de té de Kurogane y al ritmo de estancia de los huéspedes.

02

PLAN DE ESTUDIOS

Guion de ceremonia para huéspedes y guía de etiqueta

Un guion de ceremonia escrito y una guía de etiqueta para el personal que atiende a huéspedes con pernocte.

03

ABASTECIMIENTO

Acuerdo de abastecimiento de té de una sola finca

Un acuerdo de abastecimiento curado con socios de té de una sola finca, adecuado al menú estacional del ryokan.

04

CAPACITACIÓN

Capacitación en servicio de té para el personal del ryokan

Capacitación práctica para el personal de Kurogane en la sala de té, utilizando los utensilios y el formato reales.

05

EQUIPAMIENTO

Instalación de utensilios ceremoniales y de la sala de tatami

Selección e instalación de utensilios ceremoniales adecuados al espacio de tatami existente en la sala de té.

FUERA DEL ALCANCE

- Renovación estructural de la sala de té o del suelo de tatami
- Instalación de mostrador de venta minorista de té y comercio electrónico
- Maridaje de comidas kaiseki o catering más allá del propio servicio de té
- Contratación continua de maestro de té más allá del período inicial de formación



01

SEMANAS 1-2 · DISEÑO DEL PROGRAMA

Programa y formato de la ceremonia diseñados en torno a la sala de té y al ritmo de la estadía del huésped.

02

SEMANAS 3-4 · CURRÍCULO Y ABASTECIMIENTO

Guía de etiqueta finalizada y acuerdo de abastecimiento de té de origen único confirmado.

03

SEMANAS 5-6 · EQUIPAMIENTO Y MONTAJE DE LA SALA

Utensilios ceremoniales seleccionados y sala de té acondicionada para el nuevo programa.

04

SEMANAS 7-8 · CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Personal del ryokan capacitado de forma práctica en la sala de té, utilizando el formato y los utensilios reales.



03

Inversión y condiciones

La sala de té permanecerá disponible para sesiones de formación durante la contratación, un miembro del equipo de Kurogane es designado para dirigir la ceremonia después del traspaso, y los socios de té de una sola finca acordados pueden abastecer dentro de la ventana de abastecimiento. Los cambios a estos puntos modifican el cronograma y el costo, lo cual acordaríamos por escrito antes de proceder. La tarifa se mantiene para contrataciones que inicien a más tardar el 6 de febrero de 2026.

FLUJO DE TRABAJO	SEMANAS	TARIFA	IMPORTE
Diseño del programa y consultoría Programa de la ceremonia diseñado en torno a la sala de té y al ritmo de la estadía del huésped	2	¥180,000 / wk	¥360,000
Guía de currículo y etiqueta Guion de la ceremonia y guía de etiqueta para el personal anfitrión	2	¥150,000 / wk	¥300,000
Configuración del abastecimiento de té de origen único Acuerdo de abastecimiento con socios de té de origen único	2	¥210,000 / wk	¥420,000

Utensilios ceremoniales y montaje de la sala	1	¥ 260,000 / wk	¥ 260,000
Selección de utensilios y montaje de la sala de tatami			
Capacitación del personal	2	¥ 140,000 / wk	¥ 280,000
Capacitación práctica para el personal de Kurogane en la sala de té			
Lanzamiento suave y entrega	1	¥ 120,000 / wk	¥ 120,000
Sesiones de lanzamiento suave para huéspedes y entrega del manual			
Total del proyecto			¥1,740,000

Honorarios del proyecto	¥1,740,000
Impuesto al Consumo (10%)	¥ 174,000
Total	¥1,914,000

○ Total adeudado ¥1,914,000

Todos los importes están en JPY. Facturado en tres hitos: 40% a la firma, 30% al inicio del desarrollo, 30% a la entrega. La tarifa se mantiene para contrataciones que inicien a más tardar el 6 de febrero de 2026.

Lanzamiento del programa

¥1,740,000

- Diseño y lanzamiento completos de diez semanas
- Formación del personal y lanzamiento suave
- Manual de té de temporada y del programa
- Cuatro semanas de apoyo posterior al lanzamiento

Programa + Té de temporada

¥180,000/mo

- Todo lo incluido en Lanzamiento del programa
- Rotación continua de té de finca única
- Formación trimestral de actualización de la ceremonia
- Abastecimiento prioritario para eventos de temporada

Socio Ryokan

¥320,000/mo

- Todo lo incluido en Té de temporada
- Revisión anual del programa de experiencia del huésped
- Incorporación y formación de nuevo personal
- Programación prioritaria para eventos especiales

OPCIONES

Qué modalidad te conviene

	LANZAMIENTO DEL PROGRAMA	PROGRAMA + TÉ DE TEMPORADA	SOCIO RYOKAN
Precio	¥1,740,000	¥180,000/mo	¥ 320,000/mo
Alcance principal	Diseño y lanzamiento completos de diez semanas	Todo lo incluido en Lanzamiento del programa	Todo lo incluido en Té de temporada
Qué incluye	Formación del personal y lanzamiento suave	Rotación continua de té de finca única	Revisión anual del programa de experiencia del huésped

Servicio posterior	Cuatro semanas de apoyo posterior al lanzamiento	Abastecimiento prioritario para eventos de temporada	Programación prioritaria para eventos especiales
--------------------	--	--	--

Los precios están expresados en JPY y no incluyen el impuesto sobre el consumo (10%). Las opciones se pueden combinar o escalar; la recomendación para Kurogane Ryokan se destaca en la sección de precios.

CALENDARIO DE PAGOS

Cuándo vence cada cuota

N.º	HITO	DESENCADENA NTE	PARTE	IMPORTE
01	Semanas 1-2 · Diseño del programa	2 de febrero de 2026	40%	¥ 696,000
02	Semanas 3-4 · Currículo y abastecimiento	Al inicio de la entrega	30%	¥ 522,000
03	Semanas 5-6 · Equipamiento y montaje de la sala	En la aceptación del hito	30%	¥ 522,000
Total (sin impuestos)			100%	¥1,740,000

Los plazos se facturan conforme a los hitos anteriores y son pagaderos dentro de los 30 días siguientes a cada factura. Todos los importes están en JPY y excluyen impuesto al consumo (10%).

Supuestos de los que depende esta estimación

La sala de té permanece disponible para las sesiones de capacitación durante la colaboración, un miembro del equipo de Kurogane es designado para dirigir la ceremonia tras la entrega, y los socios de té de origen único acordados pueden suministrar dentro del plazo de abastecimiento. Los cambios a estas condiciones modifican el cronograma y el costo, lo cual acordaríamos por escrito

antes de proceder. La tarifa se mantiene vigente para colaboraciones que inicien el 6 de febrero de 2026 o antes.

Al firmar a continuación se acepta el alcance, el cronograma y la inversión establecidos en esta propuesta, y se autoriza el inicio del trabajo.

 POR KUROGANE RYOKAN

Haruto Ishikawa

Directora de Experiencia del Huésped

Fecha

 POR SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Firmante autorizado

Fecha

■ PRÓXIMOS PASOS

Listos cuando usted lo esté

La aceptación de esta propuesta da inicio al trabajo el 2 de febrero de 2026. La tarifa se mantiene para los proyectos confirmados antes del 6 de febrero de 2026.

Apruebe esta propuesta y podremos reservar el inicio del diseño para la semana del 2 de febrero.

Responda a este documento o escriba a
welcome@shizukuteahouse.com.

Shizuku Tea House

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com · Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862