



<http://www.tateishien.co.jp>
info@tateishien.co.jp



くわい

新春抹茶「大福茶」

始まりは平安時代といわれる「大福茶」。無病息災、家内安全を願ってお正月に飲まれています。

毎年この時期「大福茶」をお勧めさせていただいております。なかなか家庭で抹茶を点てる方は少なく思われますので、お正月のご家族の団欒のひとつときに、作法にとらわれず気軽に抹茶を点ていただき、身近に感じていただければと思います。

用意するものは抹茶と茶筌、それと大きめで深めの茶碗です。

- ①茶碗に熱湯を入れ温めて湯を捨て、茶巾(キッチンペーパー等)で拭きます。
- ②抹茶2g(ティースプーンなら大さじ1)を茶碗に入れます。
- ③熱湯を60cc茶碗に注ぎ、先を湿らせた茶筌で細かい泡が立つまで、湯を切つて空気を送り込むように泡立てます。



後は作法は気にせず、おいしお菓子とお楽しみ下さい。

期間限定の新春抹茶でお正月をご家族で、
〈期間限定のため品切れの際は御了承下さい。〉

大福茶銀印20g缶

1,260円(税込)

ゆずコンポート「陽だまりの夢」

もぎたてのゆずを丸ごとゆつくりコトコト煮込んでフランス料理のデザート風につくられたフルーツ菓子「ゆずコンポート陽だまりの夢」やわらかく風味満点のゆずの皮の中にはゼリー風のコンポートがぎゅっしり。

お茶請けにもぴったりで
陽だまりの夢

1個：420円

3個箱入：1,470円

(賞味期限：約3週間)
生産者

・ふるさとカンパニー
(福山市山野町)



正月銘茶

来年の干支「亥」をあしらった正月銘茶。

元旦の朝、おもてなしに、家族のだんらんにも心温まる幸せな気分をご賞味下さい。

正月銘茶100g

静岡県産)

・1,050円



お茶のだし方、いただき方のマナー

この時期お客様にお茶を出されることも多いのではないのでしょうか？

お茶は心のおもてなしといえます。お茶の出し方と、いただき方を紹介。

お茶を出すときは、親しい間柄では別ですが、お客様に出すお茶は別室でいれてから運ぶのが正式です。差し出すときはお盆はお客様の下座に置きます。



お盆の上の茶碗は正面を自分の方を向け、茶碗の正面をゆつくりとお客様のほうに差し向けながらお出しすると上品に見えます。そろつたら、「熱いうちにどうぞ」の一声があるといいですね。
いただく際は、まずエチケットとして冷めないうちにいただきます。茶托は置いて茶碗だ

け右手で取り、左手を軽く添えて包み持ちます。

蓋がある場合は、蓋の内側を上に向けて右側に置き、飲み終わったら戻します。

茶碗に口紅が付いたら戻したら、ティッシュを手でふき取りましょう。

マナーは知っていると知らないのでは、ちょっとしたところに出てくるものです。ですが、作法にこだわりすぎず、心を込めてお茶を煎れ、おいしくいただくことが一番ですね。

くわい生産量日本一

くわいの旬は11月から12月。小さな身から大きな芽がでることから「目出度い」お祝いの野菜とされおせち料理などにかかせません。全国で生産量日本一を誇る福山市のくわいですが、おせち料理のくわいは「苦いからイヤ」という子供も多いようです。市内の学校給食では、地元の大切な食文化を子供たちに伝えようとくわいを献立に取り入れています。

くわいはタンパク質が100g中に6.3gと豊富で、サツマイモの4倍、サトイモの2倍含まれているそうです。

小さいものは素揚げして塩を振って唐揚げにしたり、スライスして水にさらし、あくを抜いてから揚げて塩を振ってチップにすると子供にも食べやすいですよ。

編集後記

一斤72円の食パンと、3,000円の食パン、どちらも飛ぶように売れるということを目にしました。格差が広がっているということでしょうか。個人的には、72円派ですが、その分、たまーに食べる(であろう)3,000円はきつととてもおいしく感じられる気がします。食以外でも、たまに触れる一流に喜びを感じられるようにあります。