



たていし園瓦版

VOL. 4 1
1月1日号



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

本年もよろしくお願い致します。

たていし園では今年もみなさまにお喜びいただけるお茶作り、会社作りを心がけてまいります。

日頃の感謝の気持ちを込めて、少しばかりのお年玉です。

一月末までにお買い上げいただいたかた全員に「粗品」**手づくり風あめ**をプレゼントさせていただきます。

今年もご愛飲のほどよろしくお願い致します。

この時期おすすめのワリダネ

紀州梅肉と北海道真昆布、ぴりりと辛い刺激的なとうがらしでできた「とうがらし梅茶」。パスタやお茶漬け、おにぎりにも相性抜群。ハマル人多し！

とうがらし梅茶29g×24p

●525円(税込)



一つまみの芽かぶを湯呑に入れ、お湯を注ぐと軟らかくなり、お茶を飲んだら最後に丸ごと食べられる芽かぶ茶。

芽かぶ茶35g...367円(税込)

クリーミーな泡立ちたつぷりの抹茶オーレです。本場宇治抹茶の風味を味わえます。甘さ控えめなので、お好みで砂糖やシロップを加えてもよし。

抹茶クリームティー90g缶入

●735円(税込)



茶の木になった花から蜜蜂が集めた自然の状態の純粋なちみつ100%。ほのかにする花の香りとさっぱりとしたクセのない甘さが特徴です。

お茶はちみつ150g瓶入

●840円(税込)

「玉露」(ぎょくろ)を味わってみよう

日本茶は品種や製造法などで様々な分類ができます。一般的に日本茶の種類という「玉露」、「煎茶」、「茎茶」、「玄米茶」、「ほうじ茶」、「抹茶」...などに分けられます。

国内で作られるお茶の8割は煎茶ですが、日本茶の中で最高級品と位置づけられているのは「玉露」です。とろみを帯びたふくよかな旨みの特徴です。

ほんの少量を舌の上でじっくりと味わうのが玉露の楽しみ方といわれています。

玉露の原料となるのは、新芽が伸びる時期に茶の木に覆いをかぶせ、直射日光を遮って育てられたお茶です。

これは遮光によって光合成を抑え、葉に苦味や渋味の成分が蓄えられるのを防ぐためです。したがって玉露は一番茶だけからしか作られません。

そんな高級茶「玉露」を一度味わってみませんか？一度飲んでみたいという方のため、今回10g入りでご用意。

玉露(宇治産)10g(約3人分)

●262円(税込)

おいしく淹れるチョットしたコツ①

何気なく淹れているお茶。葉の種類によって湯の温度や抽出時間などが違うことはご存知の方が多くことでしょう。

それに加えチョットしたコツでおいしく淹れることができます。

廻し注ぎ

複数の湯呑にお茶を淹れておいしく飲むには、お茶の濃度が一定でなければなりません。

①←②←③←④←⑤と少量ずつ注ぎ、次は⑤←④←③←②←①の順で注ぎます。これを廻し注ぎといいます。

次号では2煎目をおいしく淹れるための「コツ」をご紹介します。



編集後記

どうやら突然ギックリ腰になったようです。靴下を履くのも、顔を洗うのもとてもつらい日々が続いています。

何となく思い当たる原因が、TVで内臓脂肪を燃やすと紹介されていた体操を数日前から始めた事です。無理は禁物ですね。

改めて何をするにも体が資本だなと感じています。