



たていし園瓦版

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

VOL. 4 2
2月1日号



「春待ち茶」できました

毎年好評の春待ち茶が今年も登場。

一足早く春を感じさせるパッケージ。鮮やかな水色。味わいのある煎茶です。

まだまだ寒い日も多く、お茶の恋しいこの時期におすすめです。

春待ち茶・・・840円／100g



お茶の保存に和染め茶缶

お茶をおいしい状態で飲むためには、できるだけこまめに購入することが一番。まとめて購入したときには未開封のものはそのまま冷蔵庫か冷凍庫へ。ただし冷蔵、冷凍したお茶を開封するときは、いきなり開けると急激な温度差で茶葉が湿気てしまうので、必ず常温に戻してから開けるようにしましょう。



普段飲むお茶は、1〜2週間で飲みきれる量を茶缶に入れ、日の当たらない涼しい場所で保管しましょう。

和染め茶缶100g缶・・・378円
和染め茶缶200g缶・・・472円
和染め茶缶300g缶・・・525円

※写真は一例です。柄は異なることがあります。

おいしく淹れるチョットしたコツ②

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いことでしょう。

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。

2煎目をおいしく淹れるために

1煎目を注ぎ分けるときの目安は、茶葉が8分目くらい開いたときです。最後の一滴まで注ぎましょう。そして1煎目を淹れた後、茶葉ができるだけ蒸れない様にするのがポイントです。

急須の網に茶葉が付かないように急須のおしりをポンと叩き茶葉を反対側に寄せます。それから急須の蓋を少しずらしておくということです。

また、栄養豊富な茶殻には雑菌が繁殖しやすい、茶殻に残ったたんばく質は急須の中などの高温に長時間置かれると細菌やカビが生えて腐ってしまいます。

「宵越しのお茶は飲むな」と言われるのは、宵越しのお茶(長時間置かれたお茶)を飲むとお茶の風味が落ちるだけでなく、腹痛や下痢などの症状を起こす可能性があるからです。

1煎目を淹れた後は早めに飲みきりましょう。次号ではお茶の味を大きく左右する「おいしい水の作り方」をご紹介します。

「とうがらし梅茶」お試し下さい。

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」。辛いだけでなく梅が効いて以外と飲みやすく大人気です。パスタやお茶漬け、おにぎりにも相性抜群。ハマル人多し！

そんなとうがらし梅茶のサンプルをお入れしております。お試し下さい。

とうがらし梅茶

29g×24p・・・
525円

おもてなしに桜茶

そろそろ待ち遠しくなる桜の季節。

桜茶は桜の花を塩づけしたお茶です。茶碗の中で桜の花が開きとても華やかです。

結納など、各種お祝いごにふさわしいお茶です。お祝い・婚礼・お見合い・貴賓・商談の席にも御利用いただけます。

時々結納の席でのおもてなしのお茶についてお問い合わせがあるので少しご紹介です。

一般的に仲人に出す茶菓子はお茶は「よろこぶ」にかけて昆布茶や、桜湯を出します。お菓子はめでたい形の干菓子になります。

桜茶は軽く塩を落とし、湯呑みに一花入れ、お湯を注ぎます。お湯の代わりに昆布茶でもいいでしょう。

また、桜茶はめでたい席だけでなく、普段に飲んでも春の訪れを感じられいいものです。

桜茶(錦城)55g約15人分前後

・・・3067円

編集後記

庄原市の国営備北丘陵公園に遊びに行きました。

「そば打ち体験」をしてとても子供も喜びました。

「冬咲き牡丹」の飾り雛はともきれいでした。

