



杏まつり

たていし園瓦版

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

VOL. 8
3月1日号



新商品! 「そば緑茶」

生活習慣病の予防に役立つといわれ話題のルチンを含んだ「そば緑茶」が新登場。ルチンとはビタミンPの一種で、ジャガイモの花、中国産のエンジュの葉、つばみなどに含まれ食べ物ではそばに特徴的な成分です。ルチンはビタミンCとともに働き、毛細血管の強化、血中コレステロールの低下、血圧の安定が期待でき、糖尿病など、生活習慣病の予防に役立てられます。利尿作用もあるので、むくみの気になる方にもおすすめです。

ルチンは水溶性なのでお茶としてとるのに最適。そばを食べるときはそば湯をいただくといでしょう。

玄米茶とは一味違う美味しさをお試しください。

・話題の韃靼そば入り

「そば緑茶」400円／180g

「春待ち茶」で一足お先に春。

少しずつ春の訪れを感じ、新茶の季節が待ち遠しくなってきました。

一足お先に春を感じる「春待ち茶」のご案内。

春らしいパッケージでお届けする当園の春待ち茶。今年の新茶ではございませませんが、昨年の新茶シーズンに摘まれた葉を冷暗所で熟成させたお茶です。摘み立ての新茶の香りにはかないませんが、お味は熟成されて美味しいです。

新茶シーズン前に、一足早く春を感じてみませんか?

・「春待ち茶」

800円／100g

・「春待ち茶上」

1200円／100g



花粉の季節到来

今や現代病の1つ、くしゃみや鼻水が止まらない、花粉症やアレルギー性鼻炎。お悩みの方には今年もつらい時期が近づいてきました。

アレルギー物質が入ってくると、身体はそのことを知らせる信号を出し、信号を受け取った免疫細胞はアレルギー物質を除去するためにヒスタミンを放出させます。ところが、このヒスタミンが過剰に放出されると、自分の血管や神経までも刺激し、かゆみや鼻水などの症状を引き起こします。

そんな、体に効果的なのが甜茶に含まれる、特有のタンニンがいくつも重合して生まれた成分「甜茶ポリフェノール」。ヒスタミンの過剰放出を減らすと考えられています。

飲み方のポイントは、花粉が飛び始める前から、最低一日三回、抽出時間を長めにし、甜茶ポリフェノールを十分に抽出して飲むこと。お試しください。

・甜茶(OK) 3.3g×32P・・・880円
・甜茶飴 80g・・・250円(期間限定商品)

お茶の葉レシピ

厚焼き玉子

材料: 卵3個、調味料A(だし汁大3、砂糖大1弱、塩少々)、茶葉佃煮少々

作り方

・卵をときほぐして調味料Aを加え、熱した玉子焼き器に流します。芯に茶葉佃煮を加えて巻きまくだけ。



(茶葉佃煮は、一煎出した茶葉を酒、砂糖、醤油各適量で甘辛く煮詰めて作ります。)

<http://www.o-cha.net>

たじり杏まつり

福山市田尻町は、お天気が良ければ瀬戸大橋も望める山の斜面から海に向けてアンズ、の果樹園が広がり、杏試験地や農家の畑などアンズは13種類。およそ3千本あり、西日本有数の杏どころです。

瀬戸内海の春の海にピンクの花模様がよく映えます。

例年海からアンズ畑を望む杏船も運航され、”潮騒と杏と民具のまちめぐり”の地図が配布されるので、アンズの花を眺めながら、イベント会場を巡り歩くことができます。

あんず酒の試飲やあんずジャム、あんずケーキ、田尻特産のアサリの販売などが行われます。

・たじり杏祭り

2004年3月28日(日)10時～16時予定

おもてなしに桜茶

もうすぐ桜の季節ですね。

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、各種お祝いごとにふさわしいお茶です。お祝い・婚約・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)35g約15～20人分

・・・550円