



お友達募集中  
お得な情報をお届けします

http://www.tateishien.co.jp  
http://www.rakuten.co.jp/tateishien/  
info@tateishien.co.jp

本店:東深津町3-19-9  
TEL 084(924)6725

ゆめタウン蔵王店  
TEL 084(943)0160

VOL.198  
2020年4月号



## 4月下旬～新茶入荷予定!

夏も近づく八十八夜♪新茶の季節がやってきます(^^)!



立春から数えて八十八日を数える頃、新茶の茶摘みが行われます。

新茶の魅力は!  
なんといっても、若々しい  
さわやかな香り。

カフェイン、カテキンが  
少なく、旨み・甘み成分の  
アミノ酸が多く含まれています



新茶は茶樹に芽吹いた新芽  
を摘み取ったお茶のこと。  
『一番茶』ともいいます!

初物は縁起がいい!  
昔から不老長寿や無病息災  
の願いが込められています

新茶を淹れたときに、うかぶ細かなうぶ毛の正体は・  
ほこり?ではありません×  
「毛茸~もうじ~」と呼ばれるお茶の葉のうぶ毛です。  
品質の高い証拠です。美味しいお茶を堪能しましょう。



### 各産地の入荷予定時期

- ・鹿児島産 (4月下旬)
- ・静岡産 (5月上旬)
- ・八女産 (5月上旬)
- ・宇治産 (5月中旬)



### 新茶の美味しい淹れ方

#### 香りを楽しみたい方

新茶は香りを楽しみのひとつ  
蒸気で香りを立たせるように  
やや高め80℃くらいで、  
さっと淹れるのがオススメ!

#### 旨みを楽しみたい方

新茶の旨みを出すには、70℃の  
お湯でゆっくり  
淹れましょう。



新茶 100g 1,080円  
特選新茶 100g 1,620円

\*新茶ほうじ茶は5月中旬ごろ



自家焙煎!  
香りのいい  
ほうじ茶です♪  
100g 540円

### 新茶のおひたし

新茶は茶葉がやわらかいので  
おひたしに♪

茶殻を軽くしぼって、しらす  
干しとポン酢を混ぜるだけ。  
マヨネーズや酢味噌でもOK

茶殻も美味しく  
食べちゃおう



### 新茶ごはん

米・・・2合  
昆布・・・10cm  
酒・・・大さじ1  
薄口醤油・・・大さじ1  
しらす干し・・・大さじ4  
新茶・・・小さじ1

お米と昆布  
調味料を入れ  
て炊く。  
炊きあがった  
らしらす干し

と新茶を混ぜて10~15分蒸らす。  
新茶の香りがふんわり♪

### フィルターインボトル -SAKURA-

-春限定-



人気の水出し用ボトルに桜が  
描かれています♪  
食卓が明るくなる可愛い  
ボトル!  
数量限定なのでお早めに!  
プレゼントにも最適♪  
母の日の贈り物にも  
オススメです。

750ml : 2,200円

新色♪

### フィルターインボトル 750ml

今年も新色が入荷しました



シリコンキャップが  
スケルトンの限定カラー♪

女性に人気の  
フレーバーティーに◎  
水出し茶にレモンや桃  
りんごを入れて  
フルーツティーを楽しんで  
みたくになりますよ!

ハワイソレツ

ハワイソグリー