

ひしわ園 通信

2016年6月15日

発行所

株式会社 菱和園

〒400-0865

甲府市太田町4-7

電話055-235-5075

FAX055-233-2190

ホームページ

<http://www.hisiwaen.co.jp>

味と香りのコミュニケーション



菱和園の歴史①

～会社設立から現在まで(後編)～

前編、中編とお伝えしてきましたが、弊社の歴史も今回が最終回となります。今号では神奈川県茅ヶ崎支社、愛知県名古屋支社への進出後から現在までを紹介させていただきます。

県外進出を行った後、山梨県内においても事業拡大を積極的に行ってきました。その一環として昭和53年にはファミリーコ昭和店に第一号となる直営店の出店。その後昭和54年オギノ貢川店・昭和62年にはオギノリバーシティ店・平成5年オギノJOY店・平成9年貢川ショッピングセンター・平成14年オギノ湯村店・平成22年山交百貨店へと出店してきました。

お客様の声を直接お聞きでき、またお買い物の場として息の場としてご利用いただきてきました。現在では閉店してしまいましたが、お客様のご愛顧に



オギノ貢川店内にあった直営店

いただき、4店舗(本店、リバーシティ店、湯村店、山交店)での営業を続けております。是非、ご利用ください。



本社社屋

そして昭和57年には2代目社長のご念願でありました、本社ビル建設を着工しました。町のお茶屋さんから会社組織への転換と品質管理の徹底を目指し新社屋が完成しました。事務所・工場・倉庫として現在にいたっています。

平成27年には世代交代を行い小尾武久が3代目社長に就任いたしました。

弊社もお陰様で本年創業70年を迎える事が出来ました。これもご愛顧いただいたおかげとお客さま、また地域の皆様のおかげと大変感謝いたしております。今後も80年その先の100年を目指し皆様に愛され続ける企業で有り続けるように、従業員一同、なお一層努力して行きます。これからも菱和園を宜しくお願

「なごみ」が新茶 になりました

和(なごみ)は、今回平成二十八年産になって十一年目を迎えることが出来ました。これもひとえに皆様のご愛飲していただいたお陰です。改めて感謝申し上げます。

和(なごみ)は「山梨の人においしいお茶を飲んでもらいたい」という創業者の思いを形にしたものです。当社は、お茶のおいしさの基準を「口の中に含んだときに広がるお茶の旨味」「飲んだ後もおいしさが続く」とことだと思っております。そのために濃い味と香りにこだわってきました。

今年も茶葉は静岡県掛川茶とその周辺の深むし茶になります。深むし茶は通常の煎茶よりも長時間蒸し工程を行うため、それに耐えられるしつかりとした茶葉であることが求められます。深蒸しをすることにより濃い味でカテキン・ミネラル類などの健康成分が多く含まれるお茶となります。

この時期は「新茶」のイメージを出すために、柔らかな仕上げをしています。パッケージも新茶専用で爽やかさを表しています。新茶のときは、少し熱めのお湯で飲んでいたけると、よりおいしく飲めます。

和(なごみ)シリーズの和(なごみ)極も新茶になりました。静岡県掛川茶100%の深むし茶です。掛川は十年連続で産地賞を受賞する全国でも有数の産地です。

※和(なごみ)極は、6月4日(土)にテレビ番組で紹介された「茶師高橋嘉伸」によって火入れの仕上げを発売当初から担当されています。(テレビ朝日系列 世界が驚いた日本! スゴイイデスネ!! 視察団)

ひしわ園はこれからも地元山梨のお茶屋として、山梨の人に喜んでいただける、笑顔になれるお茶を提供していきます。



和(なごみ) ¥648 和(なごみ)極 ¥864

「ひしわ園通信」のご意見、ご感想をお待ちしております。

「ひしわ園通信」係

TEL055(235)5075
FAX055(233)2190

編集スタッフ

市村卓也 / 山本直紀
伏見光義 / 小林正人

水出し煎茶



暑い季節に、グラスに水を浮かべた煎茶が出されると、麦茶やアイスコーヒートとは違い、とても風情有あり『おもてなしの心』が感じられます。

水出し煎茶おすすめポイント

◆カテキンの一種であるエピガロカテキンの割合が高い：エピガロカテキンには免疫力を高め、抗酸化作用や抗菌作用などに期待ができます。

◆ビタミンCが壊れにくい：ビタミンは熱に弱いので水出し煎茶の方がお茶に含まれるビタミンを摂取しやすいです。

◆カフェインが出にくい：カフェインは温度が低いほど茶葉から抽出されにくい。ため熱い煎茶よりも摂取量が少なくなります。

このようにお茶であっても、熱い煎茶と水出し煎茶では相違点もあり、水出しにすることにより、旨味、甘味成分の「アミノ酸」が多く抽出され、苦味、渋味成分の「カテキン」が抽出されにくくなるため旨味を多く含んださわやかな甘味のある煎茶に仕上がります。

是非、この夏に水出し煎茶をお試ください。



水出し煎茶 ¥648

商品紹介

これから段々と暑くなってくるとビールなどが、おいしくなってきました。しかし、ビールばかりだとカロリーが高くなりがちです。そんな時はさっぱりと静岡割りはいかがでしょうか。

※静岡割りとは：

みなさん焼酎の緑茶割りはご存じだと思います。焼酎を緑茶で割ることで、さっぱりと飲むことができます。静岡県では、静岡茶を使い水色がきれいに濃く出た緑茶割りの事を静岡割りと呼んで飲んでいきます。また、静岡割りは、焼酎以外にウォッカやジンなどを割ったものも含まれます。

しかしペットボトルのお茶では濃い水色が出ず、静岡割りとは言えません。濃い水色を出すには、急須でしっかりとお茶を淹れる必要があります。静岡割りは、粉末緑茶になっていきますので、急須を使う必要が無く、簡単に静岡割りを楽しんでいただける商品と なっております。



静岡割り 50g ¥756

※ひしわ園の静岡割りの特徴

- ・粉末タイプで溶けやすい
- ・色が濃くでる
- ・お茶本来の味がでる
- ・すっきりとしたのど越しがある

※静岡割りのおいしい作り方

①本品を、500mlぐらいのグラスに2〜3振りします。

②焼酎を入れて、お湯または水と水を注ぎよくかき混ぜお飲みください。(お茶の濃さは、お好みにより調整してお楽しみください)



静岡割りを作ったものです

※静岡割りのポイント

1回のご利用で2〜3振りしていただく約80杯作れて大変お得です。また、あらかじめ静岡割りを約1ℓの水に対して4〜6振りしたものをピッチャーに作り置きすることもできます。

粉末緑茶として温かいお茶や冷茶としてもご利用いただけます。

新盆返礼品のご案内

今回は、今年作成した新盆返礼品カタログの一部商品をご案内をさせていただきます。

※ご利用の際は、各直営店、従業員又は、本社までお問合せください。

<p>NB-4 ¥1,620 (本体価格1,500円)</p>	<p>NB-1 ¥1,080 (本体価格1,000円)</p>	
<p>●冷やし緑茶(釜炒り茶)..... 100g ●水出し煎茶ティーバッグ..... 4g x 15袋</p>	<p>●深むし上煎茶..... 80g</p>	