

ひしわ園 通信

菱和園の歴史

商品の歴史前編

ひしわ園は今年で創業71年目になります。「山梨の人においしいお茶を飲んでもらいたい」という思いで始まったお茶屋です。これまでたくさんのお茶を開発してきました。今回は3回シリーズで弊社の商品の変遷を見ていただきたいと思います。

写真①は、創業間もない頃の商品です。当時の袋がまだ残っていました。袋の素材は紙になります。今ではアルミの袋がほとんどですが、その頃はまだ紙の袋が主流でした。お茶も機械で詰めるのではなく「さおはかり」で量って手詰めをしていました。(今も当社の直営店では、その名残でさおはかりを使って量り売りをしています)大きな茎は外しながら入れていました。茎も入ってしまい袋を突き破ることもありました。また紙だけの素材になるので、梅雨の時期は品質管理が大変だったと思います。

①



2016年9月20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.hisawaen.co.jp>



写真②は、その頃の正の木祭りのものです。ちょうどこのお祭りの時期は新茶の時期と重なって会社も一年のなかで最も忙しい期間でした。写真の中に新茶の金額が表示されています。そこに「匆(もんめ)」という字が見えますが、当時の重さの基準です。1匆は大体3.75グラムに換算されます。百匆なので約375グラムになります。新茶を375グラムというたくさんの方の量を購入されていたので驚きです。お茶の種類は芽茶、茎茶、ほうじ茶、玄米茶と今も扱っている種類がほとんどありました。

②



次回は昭和50年代頃のお茶を紹介をいたします。

秋のおすすめ商品

季節が夏から秋に変わり、温かい物が恋しくなるこの時期におすすめのお茶をご紹介します。



NET100g ¥1000+税



NET100g ¥700+税

皆さん蔵出し茶をご存知でしょうか。その昔、静岡県に隠居した徳川家康公は、深い味わいのお茶を好みました。当時、春に摘んだ新茶を茶壺に密封し、山間地の気温が低いお茶蔵に貯蔵し、熟成したお茶を秋に楽しんだそうです。低温貯蔵され風味の増したお茶は、新茶独特の青さが抜けて、まろやかな旨味のあるお茶となります。

現代では、技術が進歩し、低温倉庫で、保管・熟成に最適な温度と湿度で徹底管理をしていますので、じっくり風味を深めることが可能となりました。

そんなおいしい蔵出し茶ですが、ひしわ園から秋におすすめの蔵出し茶を2つ紹介します。

ひしわ園の直営店からは、「秋のお茶・旬ふたたび」を販売中です。こちらのお茶は濃厚な旨味のあるお茶になっていきますので、ケーキなどの味の濃い洋菓子にぴったりです。またスーパー・量販店からは、「蔵出し熟成茶」を販売中です。こちらは、濃い水色ながらもさっぱりとした味わいのあるお茶となっていますので、食後にもとてもよく合います。また、ひしわ園の蔵出し茶は深蒸し仕上げで濃い水色と旨味のあるお茶になっていますので、秋の夜長に是非、蔵出し茶をお召し上がりください。

「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

TEL 055(235)5075
FAX 055(233)2190



編集スタッフ

市村卓也 / 山本直紀
伏見光義 / 小林正人

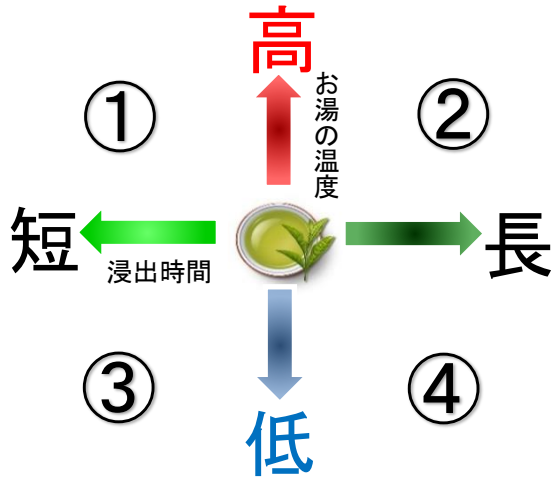
お茶の豆知識

皆様は、お茶を選ぶ時に売り場で悩む事はないでしょうか。食事の時に、大切なお客様になど…。そこで今回はお茶選びと入れ方のポイントをお伝えいたします。

お茶は種類によって温度や浸出時間が変わってきます。左の図を思い番号ごと説明していきたいと思います。

①和菓子との相性が抜群。さっぱりとした清涼感のある味。当社の商品では宇治のお茶がおすすめです。

②食事とご一緒にどうぞ。香りが強く渋みがある味。当社の商品ではなごみ・なごみ抹茶入り・深むし掛川茶などです。



③のどの湯きを潤すのに最適。香りは弱く、淡泊な味。当社では掛川番茶が一番です。

④大切なおお客様のおもてなしに。甘味・旨味が強い上級煎茶。なごみ極・菱の誉はいかがですか。玉露などもここに分類されます。

また、緑茶とは異なりますが①にほうじ茶や玄米茶も分類されます。ほうじ茶はカテキンやカフェインが少ないので渋みも抑えられ胃腸の弱い方やお子様にもおすすすめです。玄米茶は香ばしい香りと手軽さが人気です。鮮やかな水色を求められる方は抹茶入りを選ばれると良いと思います。

最後に手軽で簡単にお茶を楽しみたい方にはティーバックをどうぞ。お湯の温度、浸出時間をあまり気にすることなく召し上がれます。

今回は一般的な基準をお伝えいたしました。自分好みのお茶、入れ方を見つけてお楽しみいただければ幸いです。

天然ワインセラーで寝かせた

掛川茶『蔵まる』

【相津トンネル】

浜松市の最北に位置する天竜の山奥に当時の国鉄の改革で開通することなく消えた幻の路線、佐久間線のトンネルがあります。長

い間放置されたままになってしまいましたが、現在は地元有志の方々の手によって巨大なワインセラーとなっております。

トンネル内は年間を通じて16℃前後と熟成、保管に最適で春に摘んだ新茶をこの中でひと夏寝かせるとまろやかな味わいが特徴のお茶に生まれ変わります。全国でも唯一の製法で作られた季節限定茶です。茶葉の搬入が毎年メディアに取り上げられるほど話題になっていきます。



茶葉は、仕上げの技術を競う「同一荒茶仕上げ競技会」で優勝の実績を持つ若手茶師…高橋嘉伸が仕上げを行っています。旬の味是非、この機会にお楽しみください。※こちらの商品は直営店のみでの販売となります。

なごみキャンペーン

ひしわ園は、創業70周年を迎えることが出来ました。これも日頃からご愛顧いただいた皆様のおかげでございます。厚く御礼申し上げます。いつものご愛飲に感謝いたしました。和(なごみ)のキャンペーンを、今年11月に行います。50名様に「幻のお米」をプレゼントいたします。和(なごみ)極、和(なごみ)、和(なごみ)抹茶入り、キャンペーン対象商品となります。詳しくは、キャンペーン始まり次第、和(なごみ)の商品でご案内いたします。是非、ご期待ください。



なごみ抹茶入り なごみ なごみ極