

ひしわ園 通信

商品紹介

3月に入り梅の開花の便りも聞こえ始め、春もすぐそこまでやって来ました。お茶屋さんでも春を告げる新茶の季節までもう少しです。そこで今回は当社の新茶のご案内をさせていただきます。

私どもでは例年、4月中旬より走り新茶といわれる鹿児島県産新茶の販売から始まり、茶摘みの歌にもありますように八十八夜頃にピークを迎える静岡県産まで多種を販売いたします。

鹿児島県産は「ゆたかみどり」や「さえみどり」といった品種を主に、味・香り・水色と自信を持っておすすめ出来る商品を販売し、毎年お客様からもご好評をいただいております。今年もじっくりと品定めして皆様にお届けしたいと思えます。

また、静岡県産は少し時期が遅れますが「やぶぎた」品種を主としたこだわりの商品をお届けします。当社直営店での取り扱いとなりますが「お茶は静岡」と、こだわりのあるお客様には是非お試しください。一品です。

直営店では各種の早期ご予約を承っております。各店スタッフまでお尋ね下さい。



2014年3月10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>



大切な方への季節の便りに・お友達との楽しいお茶の席に・ご家族との団欒の一時に・ひしわ園の新茶をご利用下さい。



今年、販売予定の新茶です。

直営店だより

今回は湯村店の紹介です。湯村店は甲府市北部の山の手通りに面したオギノ湯村店の中にあります。

この地域は静かで落ち着いた温泉街と「やくじぞう」が有名です。

福田山塩澤寺には2月に厄年の方が参拝に来られ、10万人の人出とも言われています。

湯村地区は、古くからの住民が多く、ひしわ園のお店には若い人よりも年配のお客様が多く来店いただいています。お客様の気持ち若く、お店も明るい雰囲気を持たれています。

湯村店は4人の店員が「今日も明るい笑顔でお客様をお迎えしよう」と、接客に日々努めています。店長の飯野さんは写真右から2人目、このお店が開店して10年になります。その時から勤務していただいています。にじみ出る人柄の良さでお客様と仲間の信頼は、とても厚い人です。「家が近いから」「買い物に来たついでに寄りました」と、休みの日もお店に顔を出す熱心な店長です。

両宮さん写真左から2人目、石川さん(写真左)、箕浦さん写真右もお客様からの評判が良く、それに比例して会話が長くなるので、お客様の平均的な滞在時間もどの店よりも長くなっています。店員の皆さんに日頃の仕事中について聞いてみました。

◇お店で一番の人気商品を教えてください。

何といっても鹿児島産の深むし茶です。湯呑に出したお茶の色は濃厚な緑で味も濃く出ます。一番の売れ筋は1,050円で、初めて来店する人にはまずはこちらをお試しただいています。最近では1,575円の鹿児島産を飲むようになったお客様も増えてきています。

◇お店で大事にしていること、心掛けていることは何ですか。

湯村店は4人での接客です。他の店より店員が多いなかで、それぞれの良い個性を発揮して誰が対応しても大丈夫なように店員同士のコミュニケーションをしっかりと、情報を共有しています。

◇これからどんなお店にしていきたいですか。

とてもうれしい事ですが、お客様が新しいお客様を紹介して下さい。たり、店に飾る花を持ってきて下さったり、お客さまに支えられて成り立っています。感謝の気持ちを忘れずに雰囲気の良い店づくりに励みたいと思っています。



「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

小尾武久 / 花輪正彦
市村卓也 / 小林正人

健康とお茶

「べにふうき」ってどんなお茶？

花粉症やアトピーなどのアレルギー症状に対する改善効果があると言われています。このお茶は、日本に昔からある紅茶系品種「べにほまれ」と中国系「ダージリン」を交配して作られた紅茶用の品種のことです。

べにふうきは、独立行政法人農業技術研究機構野菜茶業研究所の研究チームがアレルギー予防食品開発のための基礎研究を行い、約40品種の茶葉について抗アレルギー作用を測定したところ「べにふうき」の成分であるメチル化カテキンが花粉症やアトピーなどのアレルギー症状に対する改善効果があることを発見しました。その後、この研究が発表され「べにふうき」が一躍注目される事となりました。

なぜ紅茶用に開発された品種なのに緑茶でなくてはならないのか？
紅茶は製造工程の発酵段階で「メチル化カテキン」が消失してしまいます。緑茶は製造工程に発酵させるという過程がないので「メチル化カテキン」をそのまま体内に取り込むことができるからなのです。

これからの花粉症の季節、春のムズムズで苦しんでいる方にメディアでも紹介された話題の「べにふうき」。

是非一度試してみたい方が多いか。



お茶の豆知識

茶葉の保存はどうしていますか？

ほんの少しの気遣いで、いつも美味しくお茶を飲んでいただく事が出来ます。緑茶は、温度の高低差や空気に長いこと接することによって変質しやすくなり風味が落ちてきます。

美味しく最後までお茶を飲む為が一番良い方法は、2週間分ぐらいを目安に200g入りぐらいの茶筒に茶葉をあけて使用します。

袋に残っている茶葉は、密封できる容器に入れ冷暗な場所で管理して置く事が大切です。

お茶にとつての保存の適温は5℃〜10℃で冷蔵庫に入れる方法もあります。

なお、冷蔵保存した場合の使い方として、冷蔵庫から常温に出すと温度差から容器の周囲に水滴がついてしまいます。しばらく置いて常温に戻してから使うようにしましょう。

日本茶を美味しく飲みたい時には、日本人のやさしいおもてなしの気配りで淹れると今以上に美味しくいただくことが出来ます。

お茶の品質を下げる大敵



湿気、酸素、高温、光線、匂いの強いもの。二つ目は急須から湯呑にお茶を注ぐときに、最後の一滴までしぼるように出しきって下さい。この一滴に旨味があります。紅茶のゴールドエンドロップと同じです。いつものお茶が、よりおいしく感じられたら幸いです。ぜひお試し下さい。

お客様からのお問い合わせ

私は、お取引先のお店で、よくお茶の試飲販売をしています。お店に立ってお客様とお話をする機会がありますが、そこでよくお茶の質問を受けます。お茶への関心の高さとお茶をいつもおいしく飲みたい、という気持ちがある方が大変うれしく思います。もしかしたら同じことを聞きたい方もいるかもしれないので、この「ひしわ園通信」にお客様からよく聞かれる質問を取り上げていきます。

◇こういう所で飲むお茶はおいしいけど、家で飲むと... どうしてですか？

よくお湯の温度を気にする方がいますが、一般的なお茶は熱湯を使わなければ問題はありませんで、お湯の温度は気にしないで下さい。電気ポットのお湯を直接使っても熱いお湯が苦手であれば大丈夫です。

お茶をおいしく入れるポイントは大まかに二つあります。

一つ目は茶葉が入った急須にお湯を入れたら、20秒程静かに待つて下さい。この時に急須の中では、お茶の葉がゆっくりに開いてきて、味と色がよく出るようになります。

二つ目は急須から湯呑にお茶を注ぐときに、最後の一滴までしぼるように出しきって下さい。この一滴に旨味があります。紅茶のゴールドエンドロップと同じです。

俳句

ひしわ園では2008年より「俳句を楽しむ会」を行っています。日常のお茶がある生活の中から、家族や友人、故郷を思う心を、俳句を通して共有することが目的で始まりました。俳句は随時募集しております。皆様からのご応募をお待ちしています。問合せ先は TEL055(235)5075

俳句を楽しむ会 優秀作発表

三つの和をのり大

和(おひら) 840円
和(おひら) 630円
和(おひら) 505円

蛇笏忌や一杯番茶飲み干して
ときめきつお茶閉み聴く除夜の鐘
風邪などに負けるな孫に濃き紅茶
祖父のお茶未だ忘れじ菊日和
虚子立子墓所へ山内花茶垣

(甲) 斐) 越智弘子
(甲) 斐) 三枝春香
(山) 梨) 古屋理恵子
(甲) 斐) 石川凡夫

味と香りのコンビネーション

本店 山梨県甲府市太田町四七 TEL0552355075

直売所 山梨県山交店 TEL0552355075

山梨県山交店 TEL0552355075

山梨県山交店 TEL0552355075

山梨県山交店 TEL0552355075