

ひしわ園 通信

2015年4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>

味と香りのコミュニケーション



社長あいさつ

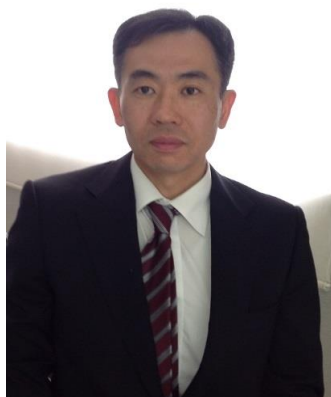
このたび、菱和園の社長に就任しました小尾武久です。会社の規模は小さなものですが、山梨の甲府で昭和21年に私の祖父が立ち上げて昭和28年に組織化して以来、地域の皆様に愛されて現在に至っています。重い責任を実感しており、この気持ちをずっと持ち続けて社業の発展に貢献していく所存です。

私どもは今「お茶屋」として、急須で飲む茶葉の卸売・小売をしています。この業界を取り巻く環境は時代の変化や生活の洋食化にともない厳しいものになっていきます。まずお茶の飲み方が変わってしまいました。ペットボトルなどのお茶飲料でお茶を飲むようになり、急須の無い世帯が多くなっています。そのためお茶の生産量も最盛期の半分とも言われています。

このような状況で弊社のやるべきことはお茶の良さを伝えることです。お茶は心身の健康に良いものという事は知られていくことですが、お茶を急須で入れて飲むことは本当に良いものです。心を和ませてくれ、長寿社会となつて現在、健康的な生活を送ってもらうためにお茶はおすすりです。

日本人はお茶を昔からおいしく飲んできましたが、それは今までのこの国の人々の暮らし方ともつながっていたと思います。日本の社会は家族、地域(コミュニティ)を大切に、そのなかにお茶を飲むという風習がありました。お茶は主役ではありませんが、町と町、人と人をつなぐ役割を担ってきたのだと思います。これからは家族や仲間との語らいの場に、食事どきの彩りとして添えてもらいたいものです。

「利は義の和なり」と言います。利は義(正義・大義)を積み上げた結果もたらされるものです。これからの社会に必要とされる会社であるために、お客様、お取引先様、そして大事な仲間である社員・パートさんに対して感謝の気持ちを忘れずに良い仕事を積み重ねていきます。今後ともよろしくお願いいたします。



新茶だより

『新茶』とは、毎年4月中旬から5月上旬(八十八夜の頃)に摘み取られた新芽から作られる緑茶のことです。

いわゆる、お米の「新米」などと同じ旬の初モノなのですが、新茶が毎年注目されるワケは、他の作物同様「新鮮な旬の美味しさ」があることはもちろん、一年でこの時期にしか楽しめない新茶独特の新緑のように爽やかな味と香りを持っているからです。

その風味はきつと、同じお茶でも普段飲まれているお茶とは違った美味しさを感じさせてくれると思います。

弊社でも例年、4月中旬より鹿児島県産新茶の販売から始まり八十八夜頃にピークを迎える静岡県産新茶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」と言つた品種を主に味・香りと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。今年も自信を持って皆様にお届けいたします。

また、静岡県産は、少し時期が遅れますが「やぶきた」品種を主としたこだわりの新茶になります。当社直営店での取扱いと異なりますが「お茶は静岡」と、こだわりのあるお客様には是非一度お試しください。



「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

小尾武久 / 花輪正彦
市村卓也 / 小林正人

直営店だより

私達、山交店スタッフでは、心もからだも健康で安全安心のお茶を多くのお客様に伝えていきたいと考えています。

お茶の淹れ方、お茶選びなど試飲を兼ねて、お茶を身近に感じてもらえるように、わかりやすい接客をしています。なにより、急須で淹れたお茶は格別に美味しいです。

8の付く日は、「お茶の日」と決めひしわ園ならではの量り売りのお茶、その他のお茶もサービス価格でお客様には喜んでいただいています。

一年を通して季節にあった高級煎茶や春待ち茶も好評です。

これからも感謝の気持ちを忘れず美味しいお茶と心のこもった接客で来店したくなるお店としてスタッフ一同よりお待ちしております。



急須の上手な選び方

美味しいお茶を楽しむためには良いお茶の選択、上手な淹れ方、急須選びが非常に大切です。良いお茶を選ぶ事や、上手な淹れ方は気をつけていますが急須に関しては意外と気を配られていないのではないのでしょうか？ここでは少しでも多くの方に「美味しいお茶を飲んでもらいたい」「お茶を飲む時間をさらに楽しくしてもらいたい」と思い簡単な急須の選び方をご紹介します。

◇急須選びの4つのポイント

①陶器製の急須を選ぶ

陶器の急須は磁器の急須よりも吸水性・保温性に優れているため、お茶のアクがとれ、まろやかになります。特に常滑焼の急須は酸化鉄を多く含んだ土で作られるため、お茶を淹れた時にタンニンと土が反応して苦味がとれ、まろやかになります。

②すり合わせがよく出来ているものを選ぶ

すり合わせとは急須本体に合うフタを作るため、一つ一つ急須とフタを合わせガタつきを無くしたものです。すり合わせをする事によって、密封度合が高まり、余計な空気が入らないため、お茶本来の持つ、味、香り、色を引き出す事ができます。さらに急須を傾けてもフタと本体の隙間から

お茶がもれることがなく、最後の一滴までしっかりと注ぐ事が出来ます。

③茶こしの種類で選ぶ

茶こしの種類は大きく分けて2つあります。

◆陶製茶こし(セラミック急須)

金属製に比べ目詰まりしやすいため、お手入れが少々面倒ですがお茶の持つ本来の味わいを引き出してくれます。陶製なので金属臭がなく、お茶と急須が接する面積が一番広いのでお湯を入れた時に急須の中の茶葉が踊り、お茶の旨みを最大限に引き出します。

◆金属製茶こし(アミ型)

金属製の茶こしは陶製の急須に比べると味がすこし落ちますが陶製のものより簡単にお手入れが出来ます。茶葉の細かさによって種類もいろいろあります。

④サイズで選ぶ

最後に急須の大きさも美味しいお茶を淹れるのに重要です。湯呑のサイズによっても変りまますが当社の人数に合わせたお茶の急須を紹介します。



220cc 1~2人用 290cc 2~3人用 440cc 3~4人用

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

ひしわ園 俳句を楽しむ会

夏季作品 優秀発表表

お赤持味と香りを最大限引き出した、時間と手間をかけた、味わい仕上げました。



和(あま) 和(あま) 600cc

初富士を眺め傘寿の熱きお茶

(甲府) 三枝 春香

枯野原筵の上の茶の旨き

(身延) 小林 恭子

茶を背負ひ富士山頂で大乾杯

(甲府) 高木 ぶく子

初夢やスカイツリーが茶柱に

(富士吉田) 田辺 義樹

初明り平穏願う献茶の香

(甲府) 三枝 風樹

味と香りのコロンネン



本店 山梨県甲府市太田町四七 TEL055-235-5075
直営店 ■太田町本店 ■湯村店 ■山交店 ■リバーシティ店