

ひしわ園 通信

秋のイチオシ商品

『茶師山本優介特撰の掛川茶』
 9月に入り朝晩はめっきり涼しくなり過ごしやすいい季節になりました。飲み物も温かい物が恋しくなるこの時期におすすのお茶をご紹介します。



NET100g ¥700+税

当社では「なごみ」の販売10周年の一環として『茶師山本優介特撰の掛川茶』を発売いたしました。

山本優介氏は※同一荒茶仕上げ競技会にて最高金賞を受賞された若手茶師です。その茶師が選び抜いた掛川茶はコク、香り、水色と3拍子そろった自信作です。

掛川茶は静岡産の中でも全国茶品評会・深蒸し部門で産地賞を連続受賞するなど知名度も高なおすすめです。

また、掛川市は健康長寿の里として度々マスコミでも取り上げられ茶葉で濃くいれたお茶をたぐさくさん飲む習慣があります。

2015年9月18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>



是非みなさまにも当社おすすの掛川茶をお試しいただきたいと思えます。

当社直営店およびスーパー・小売店にて好評発売中です。

※同一荒茶仕上げ競技会とは、同じ原料を振り分けられ仕上げ職人が、仕上げ・火入れ加工を行い力量を競う競技です。

山本茶師の詳しいプロフィールは当社ホームページにてご確認ください。
www.hisiwaen.co.jp/で検索して是非ご覧ください。



お茶コラム

今年4月、弊社では約40年ぶりの社長交代がありました。初代の創業者が、「山梨の人においしいお茶を飲んでもらいたい」という

思いで創業し、私で三代目となります。それぞれ強い思いを持って茶葉に携わり、それはお茶選びにも表れています。これは二人の思いが詰まったお茶を一緒に並べた品です。

先代(二代目)が情熱を注いでできたのは、鹿児島産のお茶の普及です。鹿児島産は茶樹が若いので勢いのある茶葉が生産されます。日光を制御する「かぶせ茶」による旨味の強いお茶を食卓にお届けしたいという思いがありました。

私が推薦するお茶は、静岡県産の「深むし茶」です。茶栽培に適した静岡で生産された健康で肉厚な茶葉を、強火でじっくり仕上げています。深むし茶にすることで濃い味と香りを引き出し旨味と渋味の調和がとれたお茶となり、「また飲みたい」と思ってもらえる味を追求しています。

これからも、さらにおいしいお茶をお届けできるように一層努力をするとともに、皆様の生活に彩りを添えるお茶の楽しみ方を提案していきます。



二代目 特選(鹿児島茶)
 三代目 特選(静岡茶)

とところで、8月29日(土)甲府市総合市民会館において、ひしわ園主催の**お茶と落語の講習会**を行いました。6月にも同じ内容のものを行い、また次もという声をいただきました。今回の開催となりました。

当社がおすすめするお茶の入れ方を説明してから、参加者が各自で入れてみます。今回は静岡産の「手摘みのお茶」を飲んでいただきました。手摘みで丁寧摘んだお茶は、香りがあつて新芽の旨味を存分に味わえます。

落語は山梨落語研究会の紫紺亭圓夢(しこんてい えんむ)様にした。この時期をテーマに話してもらいました。

次回の開催は10月3日土曜日14時から、定員30名で甲府市総合市民会館において開催します。事前申し込みが必要ですが、皆様の参加をお待ちしています。

※10月2日まで受付しております。連絡先は裏面の電話番号までお願い致します。



直営店(季節限定茶)

『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いましたが、現在は地元の有志の方々の手によって巨大なワインセラーとなっています。

年間を通じて温度16℃前後に保たれるトンネル内は、お茶の味をまるやかにするのに最適な環境です。春に摘み取った新芽のお茶をこの中でひと夏寝かせると、まろやかな味わいの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期間限定茶です。旬の味をお楽しみください。



『秋のお茶』旬ふたたび

秋限定・秋のお茶(低温貯蔵、熟成新茶)は、蔵出し茶とも言われています。この秋のお茶は最近の製造方法ではなく、歴史は古く江戸時代からあったもので、徳川家康公がはじまりと言われています。家康公は春に摘んだ新茶を茶壺に入れ密封し、標高の高い大日峠(だいにちとうげ)にあるお茶壺屋敷のお茶蔵で貯蔵させ、秋に熟成したお茶を飲んだそうです。

秋のお茶の貯蔵は昔は蔵でしたが、今は夏場でも温度が一定に保たれた保存室・冷蔵庫などで貯蔵されます。春に摘み取られた新茶がひと夏熟成されることで、甘くまろやかな旨みの特徴の秋のお茶、蔵出し茶になります。

今まで秋のお茶を飲んだことのない方は是非一度飲んでみてはいかがでしょうか。また、熟成された秋のお茶と、旬の和菓子は秋の最強ペアです。秋の夜長はそんな秋の味覚を味わって過ごしてください。



NET80g ¥800+税 NET100g ¥1000+税

新商品紹介

『さらっと抹茶』

ひしわ園から今年9月に新発売となりました、さらっと抹茶をご紹介します。



NET30g ¥400+税

さらっと抹茶は、「ささっと」とけて「すぐ飲める」をコンセプトとして手軽に抹茶を楽しんでいただける商品となっています。

さらっと抹茶は、愛知県西尾市産の原料を使用し、お湯でも水でも溶けやすくなっています。鮮やかな緑と口当たりの良いまろやかな味の特徴です。

茶せんで混ぜてお抹茶として立てていただいたり、お湯や水に溶かして抹茶ドリンクとしてご利用できます。また、溶けやすい抹茶となっていて、お客様のアレンジ次第でさまざまな料理に

応用できると思います。

※おいしい作り方
① 小サイズ約3分の1をグラスや湯呑に入れます。
② 約100mlのお湯または水を注ぎ、かき混ぜます。
※お茶の濃さはお好みにより調節してください。

*ひしわ園から簡単レシピ
アイスクリームやヨーグルトにさらっと抹茶をかけるだけでお手軽に和スイーツとして美味しく召し上がれます。アイスクリームにかけると、甘さと、抹茶のほろ苦さを味わうことができます。抹茶の風味をお楽しみください。



「アイスクリームへのトッピング例」

「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 / 山本直紀
市村卓也 / 小林正人