

白川茶で日本一のおもてなし

お茶の淹れ方講座



第2回目

第1回目

3月初め、ますぶち園も加盟している美濃白川茶商会主催の「お茶の淹れ方講座」が白川町と東白川村に住む方を対象に行われました。昨年11月に第1回を開催しその際は地域の事業所や団体を対象に行われましたが、一般の方からも参加したいとの声を受けて今回第2回目の開催となりました。

白川町や東白川村は「美濃白川茶」の主要産地ですが、普段あまりお茶と関わる機会がない方も大勢いらっしゃると思います。このため、改めてお茶の知識や美味しい飲み方について学んでいただき、地元地域から「おもてなしの輪」を広げていくことを目的に開催されました。



新聞折込に入ったチラシ

お茶に携わる仕事をしているものの、なかなか上手に淹れる事ができなかったのが今回いい機会を与えていただきました。おいしく淹れる為には水の硬度や温度も関係してくるそうなので、これからはその場、その場に合った「おいしいお茶」を淹れて「おもてなし」ができるようになりたいです。
田口

声

講習会ではお茶の淹れ方のポイントや種類、産地などを教えて頂きました。実際に習った方法で淹れてみると、いつものお茶とはひと味違い、とても美味しかったです。お茶について学べるよい機会でした。
竹川



参加した方からは「お茶の淹れ方は難しい」というイメージがあったが上手に淹れられるコツもわかり「実際はそんなに難しくなかった!」との感想を聞くことができました。ますぶち園もお茶を販売するだけでなくお茶に対する知識も一諸にお届けすることで「おもてなしの輪」がさらに広がるよう美濃白川茶商会とともに活動してまいります。

急須でお淹れする
おいしいお茶

ご当選おめでとうございます

今回のクイズ楽しんでいただけたでしょうか?! いつもお付き合いくださっている方、初めこの方... 参加いただきありがとうございます! クワクワ! 正解者の中から厳正な抽選の結果3名様にセセラがぞすがプレゼントを贈らせていただきました。引き続き皆様のご応募お待ちしております。

前回の正解は



ご当選者は下記のとおり

- 愛知県 佐治恭治様
- 三重県 今村由子様
- 岐阜県 佐藤たまき様 (順不同)

お客様参加コーナー No.34

下記のクイズの答えがわかれば、た方は、注文しガキの通信欄などに記入のうえ、郵送又はFAX、メール、電話などのご注文時ほど、どんどんご応募ください。正解者の中から抽選で3名様に、せせらぎ100gを差し上げいたします!

【問題】



(何と読むのでしょうか??)

受付締め切り / 5月8日まで
発表は / 6月中旬発行予定の夏号で

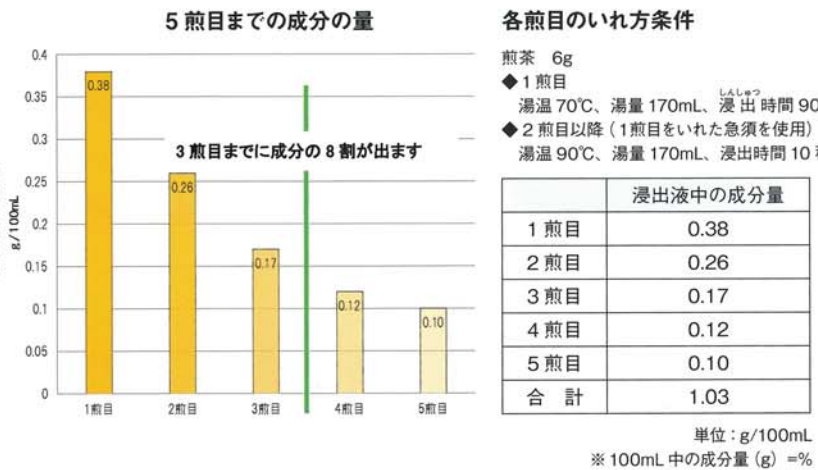
編集後記

“白川の風”楽しんでいただけたでしょうか? 間もなく新茶の季節です。まるごと茶畑からお茶の木たちの声か聞こえてきそうです。忙しい日々、白川茶を飲んで、ホッとひと息、お過ごしください。
スタッフ一同



お茶は何煎まで飲めるか?

煎茶を使った実験では、三煎目までに、アミノ酸を中心とした成分の約80%が溶け出しました。四煎目からの煎茶はカフェインやカテキンが味の中心となるので、苦くて渋いお茶が出ます。このことから美味しく飲めるのは三煎目までといえるでしょう。



データ提供 日本茶インストラクター協会

《掲示板》

消費税増税に伴い、パンフレットなどに記載の価格は税別表示となっております。
(例) 1080円税込 → 1000円+税80 (1080円)

株式会社 **ますぶち園**
〒509-1492 岐阜県加茂郡白川町黒川1400
TEL ☎0120-006756
FAX ☎0120-016756

茶畑からお茶の間へ 直行便

http://www.006756.jp