



-練習風景-

9月11日(土) 静岡県にて全国連合茶業青年団主催、第57回全国茶審査技術競技大会が行われました。この大会は年に1回、全国各地の茶業青年団員が集い、鑑定技術向上を目的としてお茶の審査技術を競います。今回、ますぶち園からは、鈴木 驚見の2名が出席し、驚見は四段の認定を取得することができました。

驚見から一言

今回初参加でしたが、全国各地のお茶を知ることができたので大変勉強になりました。大会や大会の練習を通して、「お茶の品質、特徴を瞬時に見極める」という、鑑定・判定技術の向上を図れるので、普段の仕事でもよりおいしい味のお茶を生み出すことに活かせよう、消費者の皆様により喜んでいただけるお茶づくりにもつなげられると思います。これから頑張ります。驚見

今回も多数の方にご参加いただき嬉しく思っています。忙しい毎日をお過ごしと思いますが、ちょっとした気分転換として楽しんでいただけたら幸いです。正解者の中から厳正な抽選の結果3名様にさせていただきますがプレゼントを贈らせていただきました。

(前回の正解は)

モンスター

★はスターと読みます

ご当選者は下記のとおり

愛知県 片桐梅子様
愛知県 関山明子様
埼玉県 横田康子様
(順不同)



お客様参加コーナー No.21

—クイズにお答えください—
下記のクイズの答えがわかった方は、注文書の通信欄などにご記入のうえ、郵送又はFAX・メール等ご応募ください。正解者の中から抽選で3名様に鱒刺茶園産「せせらぎ」100gを進呈いたします。

【問題】

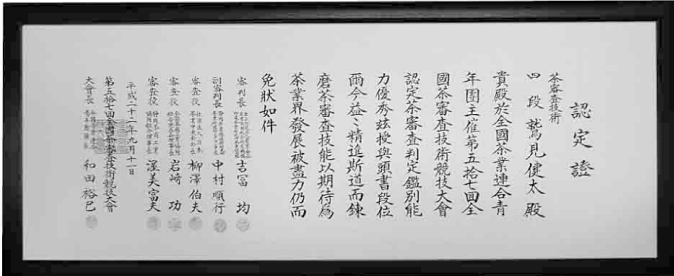
金10

(何と読むのでしょうか?)

受付締め切り / 12月21日
発表は / 2011年春号で!!



茶



お客様の声

貴重なご意見、ご感想
ありがとうございました。



不茶の香り、色、ホッとさせる時間を過ごすことが出来ます。職場にやあわぎをありがたうございます。これからお返し願います。

おいしいお茶、これからは楽しみに注文させていただきます。

これから「お茶」で
心なごむひとときを...

抹茶入玄米茶を職場の皆で休憩中に飲むといい。病後食のためスルスル多くクタクタな状態で休憩に入ります。このお茶を飲むとホッと心が休まります。これからおいしいお茶とよろしくお付き合いします。

お茶のQ&A

古くなったお茶どうしたらいいの? ほうじ茶の作り方

封を切ってから時間が経ち、風味が落ちてしまった茶葉の使い道に困ることはありませんか? こんな時はこの茶葉を「ほうじ茶」にすることで風味も新たにおいしく飲むことができます。

- 用意するもの
茶葉
フライパン
焙じた茶葉を冷ます大きめの皿
皿に敷くクッキングペーパー
- 手順

1. ふるいなどで茶の細かい粉を落とします。
2. 茶葉を冷ます皿にあらかじめクッキングペーパーを敷いておきます。
3. フライパンをコンロにかけて弱火で1~2分予熱します。
4. 熱くなったフライパンに茶葉を入れ、中火~強火で火力を調整しながら焙じます(ほどに焦げるので「絶えず」フライパンを振りつづけます)
5. 茶葉の色が少し赤茶色になったら火を止め、素早く茶葉を皿に移し、薄く広げ冷まして完成です!

※焙じる茶葉の量は20g~30gが目安 ※ヤけどに注意
※焙じる加減はお好みにより調整 (フライパンやほうじた茶葉)

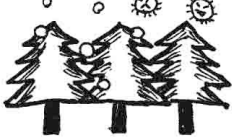
花粉情報

2011年の花粉飛散傾向発表によると記録的猛暑の影響で、近畿では今年10倍、関東では7~8倍の大量飛散の可能性!

スギ花粉の発生源となる雄花の今の成長具合は来年の花粉飛散量に大きく影響するそうです。これらの現状を考慮すると来年の花粉飛散量は全国平均で今年の約5倍と言われている。また、スギ花粉だけでなくセノキ花粉の飛散量も多いと予測されています。ベにふうきのメチル化カテキンがアレルギー症状の強い見方です。花粉が飛ぶ前から毎日飲み続け、つらい時期を快適にお過ごしください。ますぶち園のベにふうきは微粉末ですので茶葉をまるごと手軽においしく飲み続けられます。私、長谷部も早くから飲み続け快適に過ごしたいと思います!

ますぶち園の
ベにふうき

30g 525円(税別)



約60杯

-編集後記-

今年1年、お付き合いありがとうございました。心のゆとりを忘れがちな毎日です。あったかい「白」茶を飲み、心も体もあたためただければ幸いです。2011年が、皆様にとって佳き年でありますように...

編集担当: 鈴木(元)・長谷部

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

http://www.006756.jp



~ほうじ茶~