

2022 掛川倉真産新茶 山里のかおり

～有機無農薬の安全で香り豊かな浅蒸し煎茶～



銘茶コンテスト 2021

「ふじのくに山のお茶 100選」
に認定されました。

香り・甘味・渋味をじっくり味わう煎茶の入れ方（2人分）

一煎目（1回目）

- ① 湯150ccを2つの湯飲みに分けて入れ、70℃くらいの温度に冷ます。
- ② 「山里のかおり」を大さじ1杯強（5～6g）を急須に入れ、湯飲みの湯を注いでください。茶葉の量は、好みによって加減してください。
- ③ 急須にふたをして1分程度待つ。茶葉が少し開いた状態がベストです。
- ④ 急須の煎茶を2つの湯飲みに交互に注ぎ、最後の一滴まで急須から出し切ってください。出し切ることで二煎目（2回目）も美味しく飲めます。

二煎目（2回目）

湯を急須に入れたら、待たずにすぐ注いでください。

（エキス）
水出し煎茶
の入れ方



茶葉大さじ1杯、水を大さじ3杯入れ、3～4分間待ち、出し切る。少量ですが、濃厚な香り、甘味が味わえます。

真空・チッソ充填パックの取り扱い方

- ◆封を切らなければ、常温でも1年くらいは風味が落ちません。
封を切ったら2週間くらいで使い切るのが理想ですので、100g入りが便利です。
- ◆封を切らずに冷凍庫や冷蔵庫で保管される場合は、常温に戻してから封を切ってください。
冷たいまま封を切りますと、温度差によって茶葉が湿気を吸ってしまいます。
- ◆封を切ったら冷蔵庫に保管してはいけません。冷蔵庫の他のニオイが移ってしまいます。

安全で美味しい煎茶を求めて



掛川市倉真の山里の茶園で、1999年から有機無農薬で栽培し、2006年から茶工場を借り自分の手で荒茶を揉み、火入れ加工・真空パック詰のみ外部に委託し、今年も香り豊かな煎茶ができ上がりました。五月晴れの下、茶摘み・茶工場見学ツアーを行いましたら、市内外から30名が参加してくれました。茶葉が蒸されて、揉まれて針のような煎茶になっていく工程を見ながら、触り、匂いをかぎ、茶葉を食べてみたり、五感でお茶の持つ魅力を味わってくれました。

このような煎茶づくりが、次世代に続いていくことを祈りつつ、安全で美味しい煎茶を作ってまいります。

製造販売 認定NPO法人 時ノ寿の森クラブ
〒436-0341 掛川市倉真 7021 TEL/0537-28-0082

