

# 2023 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 2022

「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

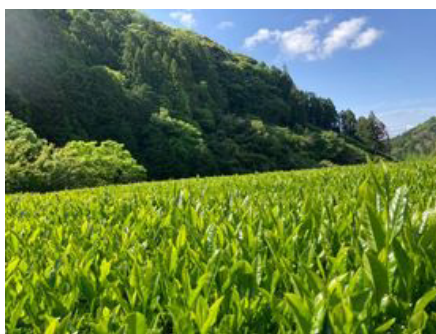


茶葉大さじ1杯、水を大さじ3杯入れ、3～4分間待ち、出し切る。少量ですが、濃厚な香り、甘味が味わえます。

## 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



掛川市倉真の山里で、1999年から有機無農薬で栽培し、2006年から茶工場を借りて自製で荒茶を揉み、火入れ加工・真空パックをして、香り豊かな美味しい煎茶をお届けしています。今年も茶摘み・茶工場見学ツアーを行い、市内外から多くの方々が参加してくれました。茶葉が蒸されて、良い香りが漂い、揉まれて針のような煎茶になっていく光景を見て、煎茶ファンになってくれました。

このようなお茶文化が、次世代にもつながっていくことを祈っています。

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

