

5月 (第18回)

夏も近づく八十八夜

「八十八夜の別れ霜」という言葉があるように、

この頃から霜が降りなくなり、日に日に夏めいていきます。

お茶好きには嬉しい月! おいしい新茶が出回る季節です。

— 新茶がおいしい訳 —

- 新茶ならではのさやかさと高い香り
- テアニンという、うま味成分が多く含まれ、脳をリラックスさせ集中力アップ!
- 日光に当たる時間が短い分、テアニンの含有量が多い

つまり、ふつうのお茶より香りと味が良いだけでなく成分も優れている!

新茶のおいしい色を目で楽しむのに、湯呑みは中が白いものがおすすです。

よりおいしく感じるのではないのでしょうか。

— 新茶をおいしく淹れるポイント —

- 茶葉：多めに!
- 抽出時間：普通の煎茶に比べて約40~60秒短く

(抽出時間が長すぎると渋みの成分が出すぎて

新茶の風味を損ねてしまうそうです。)

急須から出る最後の一滴は「ゴルデンドロップ」とも呼ばれ、お茶のうま味成分が沢山つまっています。最後の一滴までしっかり注ぎ切ることで、2煎目もおいしく淹れることができます。

今年も新茶のおいしさを満喫し、香り高くおいしい新茶をいただくと、元気があいてくるような気がします。

五月晴れの空のように、皆様のお気持ち

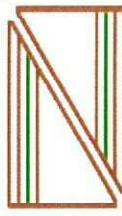
晴れやかでありますよう、お祈り申し上げます。

TEL:0944-74-1000

H P:<http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津 56-5

担当:堤・新開



NORITOMI

ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

乗富材木店

