



10月

第23回

日まじりに秋の深まりを感じる季節となりましたが、お変わりなくお過ごしでしょうか。収穫物が食卓に…。

新米、根菜類、栗、果物…まさに実りの秋です。

和菓子も連動して栗や柿などの季節限定のものが店頭を飾り、秋を実感します。少し熱めの温度でいただくお茶が恋しい季節にもなってきました。

10月のおすすめ…「かぶせ茶」

煎茶と玉露の中間のような旨みと甘みがあるのが、かぶせ茶です。

新芽が出た後、一週間ほどお茶の木に直接被覆をし、その新芽を煎茶と同じように製造したものだそうです。

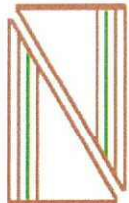
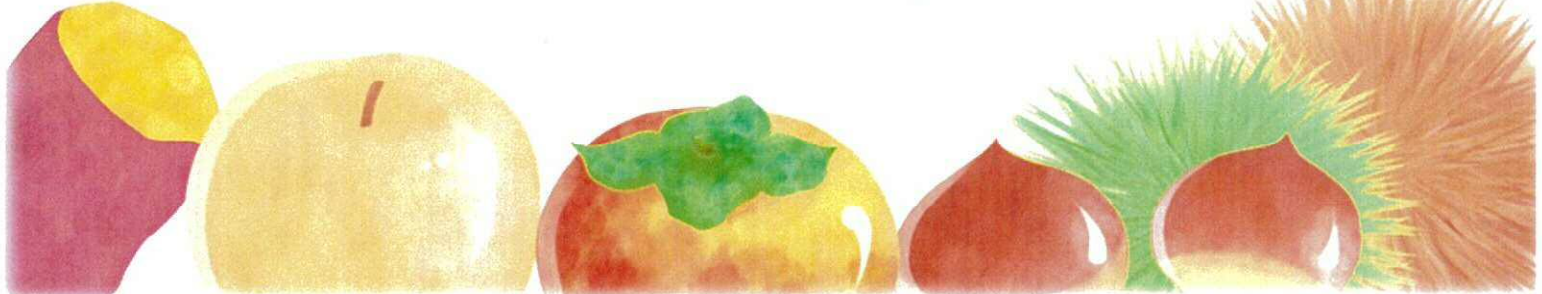
被覆することで、陽の光を当てずに新芽を育てるため、茶葉の緑色が濃くなり、渋みが抑えられ、旨みと甘みが増すそうです。

お茶の色を楽しむために、シンプルな白色のお湯呑はいかがでしょう。

秋の味覚として見逃せない“栗”
栗きんとん、栗ようかん、栗かのこ など
栗の和菓子とお茶で ホッと一息…。



実りの秋を満喫され、どうぞお元気にお過ごしください。



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

TEL:0944-74-1000
HP:<http://noritomi.jp>
〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津 56-5
担当:堤・新開