

# お茶屋さんのおすすめ



境町茶生産組合のお茶屋さんにごこの時期おすすめの商品を伺いました。それぞれに個性があり、美味しいお茶ばかりです。皆さんも是非お気に入りの一杯を探してみてください。

<p><b>飯田園</b> 「こくり」 100g/1,080円</p>	<p><b>石山製茶工場</b> 「水出し煎茶 つゆひかり」 5g×15個/1,080円</p>	<p><b>木村製茶工場</b> 「猿島烏龍」 20g/648円</p>
<p>代表 飯田 耕平 さん 境町蛇池 521 ☎ 87-1547</p> <p>「こくり」とは、手もみ茶作りの仕上げの最後のキメの工程です。お茶作りの原点にたった丁寧な製造を心がける商品の味をお楽しみください。</p>	<p>石山 奈幹 さん 境町大歩 256 ☎ 87-3900</p> <p>500mlの水筒にピッタリサイズ！注目品種「つゆひかり」を使用し、爽やかでフローラルな味わいに仕上げました。暑くなるこれからの季節に是非どうぞ。</p>	<p>代表 木村 昇 さん 境町山崎 567-5 ☎ 87-1249</p> <p>日本茶アワード4年連続入賞のウーロン茶です。すっきりとした味で、香り高く、食事と一緒に飲むと更に香りが立って、お勧めです。</p>
<p><b>斉藤製茶</b> 「荒造り煎茶」 200g/1,296円</p>	<p><b>さる山 野口園</b> 「冷茶ティーバック」 3g×20個/324円</p>	<p><b>中島園製茶工場</b> 「深むし茶」 100g/600円</p>
<p>斉藤 さとみ さん 境町染谷 626-1 ☎ 86-5606</p> <p>葉と一緒に摘み取られた茎や製茶時に出る粉を選別せずに、仕上げたお茶です。お茶本来の風味をお楽しみいただける当店の人気商品です。</p>	<p>代表 野口 公輝 さん 境町猿山 147 ☎ 87-0523</p> <p>「冷茶ティーバック」はさっぱりと飲みやすく、お湯でも水でも手軽にお茶が楽しめます。お求めやすい価格になっています。是非お飲みください。</p>	<p>中島 貞夫 さん 境町山崎 2069-1 ☎ 87-2265</p> <p>当園の「深むし茶」は3種の茶葉をブレンドして製造しています。水色の鮮やかさとすっきりとした味わいが特徴です。</p>
<p><b>株長野園</b> 「生新茶」 100g/1,080円</p>	<p><b>野口製茶工場</b> 「さしま茶」 100g/1,080円</p>	<p><b>株野口徳太郎商店</b> 「茶の種子緑茶」 45g/1,080円</p>
<p>花水 晃子 さん 境町百戸 1 ☎ 87-8015</p> <p>最も出来の良い「かぶせ茶」だけを厳選し、極低温でじっくり仕上げた期間限定の人気商品です。蒸したての茶葉の生の香りを楽しめます。</p>	<p>野口 浩子 さん 境町下小橋 381-2 ☎ 87-0247</p> <p>看板商品の「さしま茶」は、11カ所ある茶畑の味の違いを細かく吟味しブレンドした、香りとやさしい味わいにごこだわっています。</p>	<p>代表取締役 野口 富太郎 さん 境町山神町 1144 ☎ 87-0128</p> <p>さしま茶の種子と茶葉を微粉末にした体に良い栄養成分をまるごと飲める粉末緑茶です。1本で100mlのお茶を150杯分楽しめます。</p>
<p><b>株丸和園</b> 「さしま特産 猿島茶 芽吹き」 100g/1,080円</p>	<p><b>宮田園製茶工場</b> 「さしま茶」 100g/1,080円</p>	<p><b>やまや園製茶工場</b> 「特選くき茶」 200g/1,080円</p>
<p>並木 幸枝 さん 境町山崎 69 ☎ 87-0289</p> <p>精魂を込めて育てた新芽だけを摘み、香りとお茶の深みのあるコクが自慢のお茶に仕上げられています。至福の一杯をどうぞ。店頭でお待ちしています。</p>	<p>宮田 保 さん 境町山崎 871 ☎ 87-0594</p> <p>当園一番人気の「さしま茶」は、火入れを強く行い焙煎された香り豊かな風味が特徴です。コクと旨みあふれるお茶をお楽しみください。</p>	<p>斉藤 貴之 さん 境町染谷 735 ☎ 86-5520</p> <p>「特選くき茶」は太陽の光をたっぷり浴びせた茶葉と茎を芯まで深蒸しを行いました。濃い色味とコクのある味をお楽しみください。</p>



あったかいお茶も美味しいですが、これから夏に向けて、冷茶の美味しい季節になっていきます。今回は日本茶インストラクターの飯田耕平さんに美味しい冷茶の淹れ方を教えてもらいます。



**急須で淹れる (3人分)** 用意：茶葉…9g 水…150ml 氷…適量 お湯…適量



茶葉を入れる。冷茶だと濃い目が良いので一人3gぐらいが目安。  
茶葉がお湯(80度)にひたるぐらいまでお湯を入れて、茶葉を開かせる。



他にもこんな入れ方も

**オン・ザ・ロック**  
用意：茶葉…9g 氷…適量 お湯…200ml  
芳醇な香りとほのかな渋みを楽しめます



**ボトルでお手軽に**  
用意：水…750ml 茶葉…10g 氷…適量 お湯…適量  
冷蔵庫で冷やしておけるのでとっても便利！

