

牧之原のお茶屋さん

色々なお茶との付き合い方をご提案

33 内藤園



オリジナルの茶袋が目を引く内藤園のお茶。選りすぐった高級な棒茶でつくる「かりがね」はモンドセレクション金賞を5年連続受賞!お茶通の方にも支持される逸品です。紅茶やスイーツも充実、色々なお茶の楽しみ方が見つかりそう♪

牧之原市静波2270-11 Tel/0548-22-1484 営/9:00~18:00
休/火曜日 P/6台 <http://naito.shop-pro.jp>

静岡牧之原茶「望」

02 茶業センター 茶ぐりん 牧之原



こちらのイチオシは、JAハイナンがすすめる地域ブランド茶「望(のぞみ)」。2016年度に10周年を迎えました。徹底した管理と厳しい審査基準をクリアしたもののだけ「望」と認定。鮮やかな緑色と上品な香り、濃厚な旨みをご堪能ください。

牧之原市布引原884 Tel/0548-27-1001 営/8:30~17:00
休/土・日・祝日(新茶期間中は営業) P/有 <http://hainan.ja-shizuoka.or.jp>

お茶に触れて、楽しんで♪

49 グリンピア 牧之原



静岡県産の茶葉や饅頭・羊羹などのお茶菓子が豊富に揃うこちら。最近のおすすめは、「ななや」の抹茶ジェラート♪No.7.は、最上級の抹茶を使い、苦味はなく濃厚な味を楽しめます。期間限定で実施する茶摘体験も人気です!(要問合せ)

牧之原市西萩間1151 Tel/0548-27-2995 休/年中無休(12/29~1/3は休業)
営/10:00~17:00 <http://grinpia.com>

10年で200万個売れるスイーツをお土産に♪

01 高柳製茶



明治35年創業の老舗のお茶屋だからこそ、お茶の味には徹底的にこだわっています!おいしい茶葉をお手頃価格で提供するほか、お茶の風味を活かした「お茶つぶクッキー」と「お茶つぶダックワーズ」は、静岡名物と言える大人気商品です。

牧之原市勝田2310-4 Tel/0548-27-2325 営/9:00~17:30(土・日・祝は~17:00)
休/年中無休 P/13台 <http://www.makinohara-cha.com/> 焼津店もあり

深蒸し茶の楽しみ方を広げてみましょう!

夏はひんやりお手軽冷茶。

蒸し暑い季節には、ひんやりした飲み物が恋しいもの。そんな時には手持ちの茶葉を使って冷茶を作ってみよう。茶漉しがボトルにセットされたフィルターボトルなら、茶葉をスプーン1杯(10g)ボトルに入れて750mlほどの水を注ぎ、冷蔵庫で3~6時間抽出すれば冷茶が出来上がります。抽出時間は茶葉の種類で異なりますが、より早く抽出できるのは深蒸し茶。また、緑茶以外にも紅茶やハーブティーも楽しめますよ。



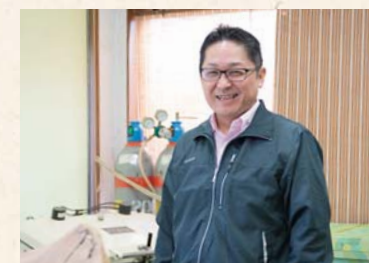
牧之原の深蒸し茶にはこれが合う!

王道なら、昔ながらの和菓子でしょう。中でも味噌の塩気を感じる皮と餡子の甘みがマッチしたみそまんじゅうは相性抜群。一方、意外かもしれませんが、生チョコやチーズケーキもおすすめです。味覚は人それぞれなので、組み合わせによっておいしいと感じるものは様々。「お茶には和菓子」という常識にとらわれずに色々試してみると楽しみが広がります。1煎目は、お茶の一番いい状態の香りと旨みが出るので、お菓子と楽しむのは2煎目がいいでしょう。



おいしい深蒸し茶の淹れ方、教えます。

渋味や苦味が少なく、
まろやかな甘みがあって飲みやすいのが特徴の深蒸し茶。
特に牧之原産のお茶は生産時期が早く、
よりフレッシュな味を楽しめます。
だからこそ、淹れ方の基本を知って、
そのおいしさをぜひ最大限に味わいましょう♪



日本茶インストラクター 池田和弘さん

戦後から続く静岡茶製造販売池田園代表取締役。2000年、1期生として日本茶インストラクターの認定を受け、2002年に日本茶文化使節員として「全米さくら祭り」を訪れる。2013~2014年度日本茶インストラクター協会の県支部長を務める。静岡県内・首都圏を中心に日本茶セミナーを開催。

34 池田園

牧之原市静波2555 Tel/0548-22-0329
営/8:00~18:00 休/日・祝(新茶期間中は営業)
P/有 <http://www.ikedaden.net/>



(二) 急須に茶葉を入れる。

1人当たりの茶葉の量は約2g(ティースプーン一杯が目安)。
3人分なら大さじ一杯程度。



(一) 茶碗に湯を注ぎ、冷ます。

湯が熱いと茶葉がすぐ開いて渋味や渋みが出てしまうため、70~80度まで冷ます。
温度の目安は、湯を入れた茶碗を手にとって長く持ち続けられる程度。



(四) 茶碗にお茶を注ぐ。

A→B→C→C→B→Aの順番で、全ての茶碗のお茶の濃さと量が同じになるように注ぐ。
最後の一滴まで注ぎ切る。急須は親指が上になるように持ち、反対の手でフタを押さえる。



(三) 急須に湯を注ぐ。

茶葉を入れた急須に、(一)で冷ました湯を注ぐ。湯を注いだら15~30秒ほど待つ。

まわしつぎ♡

湯は必ず
沸騰させる!