

# 牛島製茶便り

2024年  
夏号

あじわい玉露

「牛島のお茶」



新茶のあわただしき過ぎ、連日暑い日が続いております。皆様おのりごいませぬでしょうか。近年は暑い季節が長くなり冷茶を飲む時間が多くなりました。たっぷり「あじわい冷茶」「ゴクゴク冷茶」じっくり「あじわい玉露」はいかがでしょう。さて話題となりまして大谷さんの「おふいふ茶」のではありませんが、皆様にとって「牛島のお茶」が「そのよう」に存在しなるとは思いません。



## 夏の感謝祭 7/2(金)～7/16(火)

今日は深内のハガキが届きませんのでパンフレットに同封されている「夏の感謝祭」チラシの粗品引換券を忘れずご持参下さい。



和カフェ リーパートヨ  
今年もかき氷がスタートしております。やはり人気No.1は「八女金時」です。自家製抹茶シロップをたっぷりかけてお召上がりください。



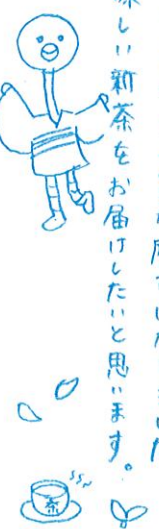
**お知らせ**  
昨今のカフェ材料などの価格高騰に伴い、6月1日より、カフェメニューの価格改定もさせていただきます。ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

「きめが細かい茶葉」とは... 当店は「深蒸し製法」でお茶作りを行っているため、茶葉を長く深く蒸すことにより、お茶の色が濃緑色で渋みが少なく、うまみが深いものになります。昔から茶摘みは一芯二葉摘みが高級茶の条件とされていますが、それは現代の機械摘みでも行われています。小さい茶の芽は、なやかとやわらかく深く蒸しても崩れやすさが少なく、まろやかな甘みと鮮やかな緑色となります。「深蒸し茶」を初めて飲む方は、粉っぽいと感じられまが「粉」は粉茶として販売致しております。私達は現在この「深蒸し茶」の見入れを「きめが細かい」と言います。ぜひ「深蒸し茶」をお楽しみください。  
(社長)

新茶祭りでは、たくさんの方にご来店いただきまして誠にありがとうございました。お持ちいただきました応募券の中から厳正なる抽選の結果30名様に「きらきら新茶が入ったバラエティーギフト」をお送りいたしました！  
夏の感謝祭でも抽選でプレゼントがごございますので、応募券をお持ちください！(お名前とご住所を忘れずご記入ください)



第9回 八女新茶祭り  
5月4日(土)に八女市のべんがら村にて開催された「八女新茶祭り」では、多くのお客様に新茶をお届けする機会をいただきました。お天候も良く、暑い一日でしたが、冷茶を試飲としてご提供させていただきました。お客様から「美味しい!!」という声を直接聞くことができたのは何よりの喜びでした。忙しい一日でしたが、ご来場いただいた皆様、笑顔と「美味しい!!」の一言が励みになりました。来年も美味しい新茶をお届けしたいと思います。



夏の商品の紹介  
夏限定の玉露です。水出しや氷出してさらさらとした、ぷりぷりの玉露が出来上がります。

おいしい夏玉露の淹れ方

- ① 急須に茶葉を入れ、10分蒸らす。
- ② 十分に冷ましてお湯を注ぎ、5分待つ。
- ③ 氷たっぷりのグラスに注ぐ。

あじわい玉露の淹れ方

- ① 急須に茶葉を2袋入れ、水を200cc注ぐ。
- ② お茶の色が濃い緑になると待つ。おはしなどでしばき。
- ③ たっぷり氷を入れたグラスに注ぐ。

2.5g x 20入  
お召し上がりいただけます。

お知らせ  
9月1日より、日曜日の通販の電話受付をお休みさせていただきます。ご不便をおかけして大変申し訳ございませんが、ご了承ください。  
【電話受付 月曜日～土曜日 9時～17時】

年々、暑さや紫外線が気になるところ。時期、暑さ対策も様々です。週末、スポーツ観戦の多い我が家でも、日焼け止め、日傘、サンングラス、クーラーボックスに水分やタオルを冷やしておくなど、対策をしています。中でも、水分補給と日陰に過ごすことを一番心掛けています。皆様もお気を付けてください。  
牛島

(追伸) 家族構成、生活様式の変化は我が家の仙壇も同様です。毎朝のお茶とお水のお供、こころはありますが、飯は朝と夕と昼となり時には夜。生花も真夏は造花になります。こころあり、先祖様のおみまご、ご理解下さい。(合掌)

