

◆ 匠の逸品で ◆ こだわりの深蒸し掛川茶を飲もう



樺細工
秋田県仙北市

樺細工の茶筒は、丈夫で軽く密閉性に優れています。いつでもおいしいお茶を楽しむためには、茶葉の保存がポイントとなります。茶葉を最適な湿度で保存しながら、樺の木の抗菌性により雑菌の侵入も防ぎます。
茶托は、適度な重さと厚みがあり、茶碗との最適なバランスを感じられるものとなっています。
山桜の樹皮から作られる樺細工は、使い込むほどに光沢がでるという特徴を持っています。天然素材ならではの温かみのある手触りと、まったく同じものが存在しない美しい色合いは、日々の喫茶を贅沢で魅力あるものにしてくれます。



深蒸し掛川茶
静岡県掛川市

掛川市は、お茶の生育に適した豊かな自然環境に恵まれ、静岡県内はもとより、国内でも屈指のお茶として知られており、2013年には「静岡の茶草場農法」が世界農業遺産に認定されました。

深蒸し掛川茶は湯冷ましたお湯で淹れると甘味成分や旨み成分のテアニンやグルタミン酸をより感じられるほんのり甘いお茶になり、熱いお湯で淹れると、渋み成分のカテキン類やカフェインが加わり、きりっとした味になります。様々なシーンにあわせた飲み方でお楽しみください。またカテキン類を毎日摂取すると、生活習慣病の予防になることが掛川スタイルで証明されています。



南部鉄器
岩手県奥州市

奥州市水沢区の南部鉄器の歴史は古くおよそ900年と言われております。南部鉄瓶等の伝統技並びに产地は、世界文化遺産である平泉文化の流れと共に発展してまいりました。

南部鉄器を代表する南部鉄瓶の耐久性は極めて高く、毎日使えば次の世代に引き継げる程長持ちします。南部鉄瓶には、伝統文様が施されており重厚感を表現しており、どこか懐かしさを感じさせるものです。

南部鉄瓶でお湯を沸かすと、身体に吸収されやすい鉄分が溶出しますので鉄分補給になると好評を得ております。また水道水に含まれる塩素を除去する働きもあり、南部鉄瓶で沸かしたお湯でお茶を飲むと、よりまろやかで美味しいいただくことができます。



みのやき
美濃焼
岐阜県多治見市

1300年もの長きに渡り脈々と受け継がれ、それぞれの時代に最新の技術と斬新な創造性が盛り込まれて進化を続けた美濃焼は、今や日本が世界に誇る陶磁器の产地ブランドとなりました。なかでも、多治見は美濃焼の生産と流通の拠点として栄え、昭和の初め頃まで陶磁器問屋街であった本町オリベストリートには、今でも当時の面影を残す商家や蔵が多く残っています。こうした伝統の地で、美濃焼はその時代の作り手たちにより常に新しい感性が取り入れられて、他に類を見ない多彩な顔を持つ焼き物に発展しました。その魂は現代の美濃焼にも受け継がれており、現代の日本人が求めるデザイン性と機能性に優れた茶器も多く生産しています。

【樺細工】角館工芸協同組合／〒014-0352 秋田県仙北市角館町外の山18 TEL:0187-53-2228 URL:<http://www4.ocn.ne.jp/~kougei/index.html>

【南部鉄器】水沢鋳物工業協同組合／〒023-0132 岩手県奥州市水沢区羽田町字明正131 TEL:0197-24-1551 URL:<http://www.ginga.or.jp/~imono/>

【深蒸し掛川茶】掛川茶商協同組合／〒436-0026 静岡県掛川市下俣南2-25-7 TEL:0537-22-5509 URL:<http://kakegawa-cha.com/>

【美濃焼】多治見市観光協会／〒507-0033 岐阜県多治見市本町5-9-1 たじみ創造館1F TEL:0572-23-5444 URL:<http://www.tajimi-pr.jp/>

お求め先