

登録番号	001
店舗名	掛茶料理むとう
●緑茶を使ったドリンクメニュー	
掛川割り(焼酎、みりん、ビールと掛川を始めとした各地の緑茶)	
●レシピ	
<p>焼酎お茶割り  深蒸し茶で水出しが中心。短時間で入れる場合は、大さじ1杯程度のお湯で1分ほど茶葉をふやかしてから氷と水を加えるとよく出る。温かく提供する場合は、水出しにしたお茶を電子レンジなどで温めて使用すると酒と合わせやすい。個々のお茶の特徴に合わせて、焼酎の組み合わせや濃さを調整する。</p> <p>例)  河童九千坊(麦)1:若葉摘み(佐々木製茶)4~5  宜しく千萬あるべし(米)1:天皇杯受賞茶園栽培茶(山英)3~5  中々(麦)1:陽のしずく(石川製茶)3~5  富乃宝山(芋)1:天竜水系(おさだ苑)1~3  ※天竜水系だけ深蒸し茶ではありません。焼酎をお湯割りや水割りにしておいて、その中に茶葉を浮かべておくと徐々に味に変化して楽しめます。</p> <p>みりん茶ソーダ  本みりに粉抹茶を適量溶かしておき、炭酸水をみりんと同量~1.5倍程度入れる。みりんの甘みが強いので、比較的カクテル感覚で楽しめる。</p> <p>茶ビール  ビール中ジョッキに対して、抹茶シロップ5cc程度</p>	
●取組の状況や感想など	
<p>食前酒としてお茶割りや緑茶を提供しています。そのお茶を気に入っていただくことで、その後のご注文につながることも。  緑茶を数種類、有料メニューとして記載しています。酒類だけでなく、ソフトドリンクとしても烏龍茶より緑茶の方が好評です。違う緑茶の追加注文をいただくこともしばしば。(価格はあえて烏龍茶と同額に設定しています)  お客様にもよりますが、日本酒の和らぎ水の代わりに薄めの冷茶を提供することもあります。</p>	
●お客様の反応など	
<p>正直、ソフトドリンクでは一部のお客様から「お茶なんかで金とりにやがって」とか「普通のお茶ないの?」とおっしゃられたこともありましたが、「一生懸命作ってくれている緑茶を烏龍茶より安く販売するのは生産者さんに申し訳ないので」という理由をお伝えすると、大抵はご理解いただいています。特に市内のお客様の場合、5人くらい集まると誰かしらお茶関係者だったりするので、応援していただくことも多いです。  焼酎、ビールはいずれも通常よりも50円程度高い価格設定をしていますが、注文数は同等かお茶を使用したもののほうが多い程度です。お茶に対する付加価値を認めていただいていると思っています。</p>	