

京都山本園新聞

2号

京都 宇治茶 山本園茶舗
京都市北区小山下花ノ木町49
電話/075-493-1812
kyoto-yamamotoenchaho.com

冷たいほうじ茶が美味しい季節です

京都のほうじ茶

ほうじ茶は、名の通り「焙じた茶」を指しますが、茶葉の種類や飲み方の風習、茶の呼び名は、土地によってかなり違いがあります。

京都では、茶葉を焙じた「ほうじ茶」、茎の部分だけ厳選して焙じた「かりがねほうじ茶」、茶の枝や葉を採らずに乾燥して炒った「京番

茶」が、一般家庭を中心に古くから親しまれてきました。夏は、朝一番

にお母さんやおばあさんがやかんに湯を沸かし、茶葉をつまんで入れ、

水を張った桶やたらいにやかんを浸して茶を冷やしておき、家族全員が

それをまるで水のようにして飲んできたという歴史があります。

また、ほうじ茶は焙じていない緑茶などに比べてカフェインが少ない



▲かりがねほうじ茶
(700円/200g)



▲ほうじ茶「京香り」
(1050円/400g)



▲京番茶 釜炒り
(315円/200g)

ため、妊婦さんでも赤ちゃんでも高齢の方でも、安心して飲めるため、日常生活に欠かせないものとして使われてきたのだと思います。京都の幼稚園や保育園で、子どもたちに、ほうじ茶を飲ませるところが多いというのも、そのようなことが要因となっているのかもしれませんが。

グリーンティーの魅力

京都の夏の風物詩ともいえるグリーンティーは、子どもから大人まで、昔から大変根強い人気があります。

夏は、少し濃い目に点てた抹茶や、冷水で点てた抹茶氷に水を浮かせるという楽しみ方もありますが、グリーンティーは抹茶にグ

ラニュー糖が入っており、水で溶くだけで宇治の抹茶のまろやかな風味と甘みを味わうことができますという、手軽さが魅力です。

暑さを凌ぐグリーンティー

また、京都の夏は蒸し暑く、猛暑ともなれば身体が疲れやすくなります。そんなときに、ビタミンたっぷりの抹茶とエネルギーとなる糖分を含むグリーンティーは、大変心強いドリンクとも言えます。グラスに氷を入れて涼を楽しみながら、夏の暑さを凌いでください。



▲グリーンティー「宇治みどり」
(1050円/400g)



夏の限定セットをお届けします！

夏を乗り切る「冷菓と茶のセット」
大切な方と一緒に涼を楽しんでください。

京都のほうじ茶

「じょう ぎほし最中」で知られる「京菓子司 幸福堂」さんと、京都の夏を涼んでもらう夏期限定セットを作りました。茶は、水出しの冷煎茶のために特別に作ったプレミアム茶葉。お菓子は、みず饅頭4種（青うめ 種入り／黒ごま こし餡／ほうじ茶 白餡／枇杷の果肉）と笹しぐれ2種（柚子あん2個・つぶ

あん1個）の豪華7個入り。爽やかな笹の葉に包まれた菓子は、見た目にも清涼感があり、暑い日には水などで冷やしても美味しくいただけるそうです。また、笹しぐれのつぶ餡は、厳選した丹波大納言小豆が使用されており、つるんとしたのどごと、しつかりとした素材の味を楽しんでももらえます。ご家族の団らん、お出かけ先への手土産などにしてもらえると幸いです。

ご注文方法

このセットのご注文は、御入り用の日の2日前にお願いします。（定休日を除く）

京菓子司 幸福堂

弁慶と牛若丸が戦ったと伝えられる松原大橋（旧五条大橋）の欄干に見立てた「ぎほし」の最中や厳選した滋賀の羽二重もち米を使用した餅など、素材を生かす職人さんの技が光るお菓子店。夏は、水無月・わか飴・水羊羹・わらび餅なども！

☎075-341-8850
http://www.ko-fukudo.com
営業時間/9時～19時半
定休日/水曜

七月・八月のセット

「京菓子司 幸福堂」さんの冷菓（7個入り）と山本園茶舗の冷煎茶用茶葉（80g）をセット（2000円）でお届けします。
※市内無料配達（一部地域を除く）



山本園茶舗の今年の冷煎茶

冷煎茶の茶葉のいろいろ

煎茶「山本園」（735円/100g）は、煎茶ならではの程よい渋みと旨みを味わってもらえる茶葉として、よくご利用いただいております。また、収穫前の数日、覆いをした、かぶせ茶「若菜」（735円）も、煎茶の清涼感と玉露のような旨みを抽出してもらえる茶葉として、「山本園」同様に、水出し用としてもよくご利用いただいております。

さらに、今年は水出しをしやすいく冷煎茶用のプレミアム茶葉として、厳選した煎茶、かぶせ茶、玉露、抹茶をブレンドした「打水」（1260円/100g）を仕上げました。常温でも2時間あれば、茶の力強い味とまろやかな旨みをお楽しみいただけますので、大切な方への贈り物や来客時などにお使いいただくのいかと思います。それぞれの茶葉の細かな利用方法などは、お気軽にお問い合わせください。

お茶にまつわる便利グッズのご紹介！

熱湯でも冷水でも手軽に茶が淹れられる「茶こし付冷水筒」。茶こしに茶葉を入れて湯を注げば、ほうじ茶や京番茶も淹れます。また、茶こしに茶葉を入れて冷水

を注いでおけば、冷煎茶も簡単に作ることができます（お茶パックの使用も可能）。タテにもヨコにも置くことができ、冷蔵庫での保存も自由自在。フタや茶こし本体に茶シブ付着防止加工が施されており、洗浄もラクです。

山本園茶舗では、この「茶こし付冷水筒」の販売を開始しました。店頭はもちろん、お茶の注文の際もご要望があればお届けします。容量は、1.6リットル（800円）と2.1リットル（1000円）の2タイプございます。ほか、ご不明な点がございましたら、なんなりとご質問くださいませ。

