

美濃白川茶手もみ製茶技術競技会にて最優秀賞受賞



チームワークで
がんばりました！
最優秀賞受賞

3月8日(日)恒例となった美濃白川茶手もみ製茶技術競技会が開かれ、今年もますぶち園スタッフは黒川茶生産組合チームで出場しました。競技会に参加した全84チームで同じ原葉を揉み上げその出来ばえを競うものですが、今回なんと我が黒川茶生産組合チームは**最優秀賞**(第1位)をいただく事ができました。調べたところ前回の優勝は第11回の時、8年ぶりの最優秀賞受賞でした。



白川茶

今回優勝することができた背景として、自社で販売するための手もみ茶の製造を行ったことがあります。さらには、メンバーの一人である鈴木が競技会前に「教師補」の技術認定試験を受験するための特訓を受けたことが今回の成果につながったものと思います。今回の結果に満足することなく、次回の大会でも最優秀賞がいただけるよう、さらなる技術の向上に努めなければ！と決意を新たにしました。



ていねいに ていねいに



競技がスタート
心こめて
揉んでいます



新茶は“少し熱めのお湯で淹れるといい”と言われるのはなぜ?

新茶の特徴である「青葉の香り」をより感じることが出来るからです。



一般的に1000g/1000円を超える上級煎茶の淹れ方は、80℃~70℃のお湯で淹れることをおすすめしています。年間通じて販売しているお茶に比べ「火入れ」を弱くした新茶では、お湯の温度を少し高め(85℃~75℃)にすることで新茶の特徴である「青葉の香り」をより感じることが出来ます。

ご当選おめでとうございます

今回のクイズ楽しんでいただけたでしょうか?今回は当選2回目の方もみえます。当選された方でも、どしどしご応募ください!正解者の中から厳正な抽選の結果3名様にささやかですがプレゼントを贈らせていただきました。

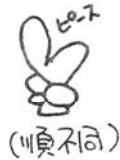
(前回の正解は)

天然パーマ

10年
「10」は英語で「十」は英語で「テン」なので。

ご当選者は下記のとおり

神奈川県 諏訪部美奈子様
愛知県 近藤知子様
岐阜県 東松律夫様



(川原不同)

お客様参加コーナー No.38

下記のクイズの答えがわかった方は、注文書の通信欄などにご記入のうえ、郵送又はFAX、メール等でどんどんご応募ください。正解者の中から抽選で3名様に鱒刺茶園産「せせらぎ」100gを呈呈します。

【問題】

(何と読むのでしょうか?)

けけけけ

555555

受付締め切り/5月8日
発表/6月中旬発行予定の夏号

ヒント!!
けはいくつ?
5はいくつ?

向の香りを大切にします~
新茶のご予約
お待ちしております



誰でも簡単!
お茶料理
レシピ
第1回

お茶風味のマドレーヌ

材料(約6cmのマドレーヌ型9個分)

卵...1個 牛乳...大さじ サラダ油...30ml
さとう...60g バター...30g 型用バター...適宜
薄力粉...60g ベーキングパウダー...小さじ1/4
煎茶...小さじ

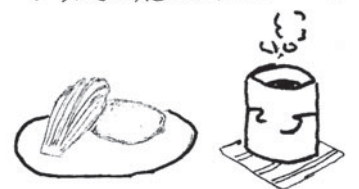
作り方

1. ボウルに卵を割り入れさとうを加え、泡立て器でよく混ぜる。
2. 牛乳、サラダ油を加え混ぜる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーをふるなどこふるいながら加え、お茶の葉も一緒に加え混ぜる。
4. バターを小さなボウルに入れ、ボウルの底を湯煎にかけて溶かし3に加え混ぜる
5. 型の9分目まで生地をスプーンなどを使って注ぎ入れ、天板または網にのせ、温めておいたオーブンに入れ12~15分ほど焼く。
6. 焼きあがったらすぐ型からはずし網の上で冷ます。

Point

茶葉の細かい深むし煎茶を使用。長い葉が混ざっているのではあらかじめすりつぶしておく。バターは無塩でも有塩でも好みでOK。有塩の場合はほのかに塩味を感じますが甘みを引き立てます。

マドレーヌに
お気に入りの茶葉の風味を
プラスして焼いてみませんか?



日本茶とマドレーヌ...
プレゼントに我が家のあつに♡

-編集後記-

今回の「白川の風」はいかがでしたか?花粉の季節になりつらくないですか?ペにふるまを飲んで快適生活をお過ごしください。

株式会社 **ますぶち園**
〒509-1492 岐阜県加茂郡白川町黒川1400
TEL ☎0120-006756
FAX ☎0120-016756
http://www.006756.jp/

茶畑から
お茶の加工
直行便

