



白川の風

ますぶち園
情報誌
2016.3.臨時号



待ちわびた春の訪れとこころあたたまる一服のお茶

全国的に暖冬とされ、ここ白川では雪も少なく比較的過ごしやすい冬となりました。一方で関東地方では「南岸低気圧」の影響で大雪に見舞われたところもありましたが、皆さまお変わりなくお過ごしでしょうか。

さて、新茶の時期を迎える前に皆様お待ちかねの上得意様限定！！年に一度の「蔵ばらいセール」のご案内をさせていただきます。いつもご愛飲いただいている商品が、最大8%引きでお買い求めいただける「特別割引」を実施いたします。さらに毎年大好評いただいている「特別企画」にも新商品をご用意しました！年に一度おトクなこの機会を是非お見逃しのないよう、みなさまのご利用心よりお待ちしております！



鉄瓶を楽しむ



今回は《お茶の味をまろやかにする》モノについて取り上げてみます。温かいお茶を飲むためにお湯が必要になりますが、このお湯を沸かすために電気ポットをお使いになることが多いと思います。電気ポットはお湯を沸かすだけでなく保温機能もあるのでいつでも熱々のお湯が使えるという点では大変便利ですね。でも残念ながら電気ポットのお湯はお茶の味をまろやかにしてはくれません・・・

では、何を使ってお湯を沸かせばお茶の味がまろやかになるのかといえば、それは日本に古くからある「鉄瓶」です。この鉄瓶で沸かしたお湯には微量の鉄分が溶け出していて、鉄分とお茶に含まれるタンニン（苦渋味の成分でカテキン類もタンニンの一種）が結合することにより苦渋味が抑えられてまろやかになるといわれています。ただし、このお湯で紅茶をいれると茶葉に含まれる豊富なタンニンが鉄分と結合して抽出液の色が黒っぽくなったり風味が損なわれることがあるため、紅茶には使わない方が良いでしょう。

利便性が追求される中で広く一般に使われることのなくなってしまう鉄瓶ですが、近年は飲み物の味をまろやかにすることや本物の良さが見直され、こだわりの道具としても注目されているようですね。



もうすぐ 新茶の季節

白川新茶ご予約の
ご案内は3月末
の予定です

白川新茶の季節
3月17日～3月24日



ご紹介ください！

お茶好きのお友達はいませんか？

ご住所、お名前、お電話番号をお知らせ下さい

(個人情報は厳重に管理します)

※ 当店から直接案内を郵送しますのでお返事の承諾をいただいてから当店へご連絡ください

紹介いただいた方から税別5000円以上ご注文あれば

♡ご紹介者さまに...

当店の商品券500円プレゼント



♡ご紹介先さまに...

急須1個&商品券500円プレゼント



&

さらに!!

5月末までにご紹介いただいた方からご注文いた
たくとそれぞれの方へ
「茶農家の飲み茶130g
をダブルプレゼント!

株式会社 **ますぶち園**

〒509-1492 岐阜県加茂郡白川町黒川11400

TEL ☎ 0120-006756

FAX ☎ 0120-016756

ココロナゴム
http://www.006756.jp/

