

お茶の堀野園 健康通信

2021・5月号

コロナ渦の第4波が全国各地で発生しつつありますが、歴史に学ぶと第5波までは確実に来ます。スペイン風邪の時は3年かけて流行しました。現代では流行も全世界への波及も早いですね。スペイン風邪の流行を契機に日本中で食後にお茶が飲まれるようになったと言われています。平安時代から感染予防に活躍した「茶」という素材、テレビでは制約があってなかなか発表されませんが、1000年以上前からの知恵を感染予防にお役立てくださいませ。

「今年の新茶の淹れ方は？・温度は？・茶の葉の量は!？」

今年の新茶は成分値が高く、苦渋味が強い傾向があります。旨味を作り出すアミノ酸やテアニンの数値も高いのですが、今年のお茶は茎が長いので、茎の中に養分がたまっているお茶が多いみたいですね。毎年傾向は変化しますねー

だから・・・、今年のお茶の淹れ方は

- ①茶の葉の量を少し多めに入れる
- ②お湯の温度は70度（低めで淹れるのがいいですね。水出しもおすすめします）※水出しの場合は茶の葉の量は1.5倍増しで！
- ③抽出時間はいつもより長めに20秒から30秒時間を足して抽出



今年、白折茶（茎茶）が美味しいと思いますよ。深むし茶の白折などは最上級品の茎を使用していますので、味わいも濃くて絶品です。認知症予防や子どもの脳の発育や心地よい睡眠にいい「テアニン」がたっぷり玉露以上に含まれているのが白折です。今年のお茶は茎に栄養成分が溜まっているように感じます。この機会に白折を飲んだことがない方は是非どうぞ！（写真：販売価格1000円税込）

盛り新茶 最も旬な時節到来！

今年の香の詩は、旬真っ盛りの球磨郡相良村と菊池市で摘採された「さえみどり」と「やぶきた」から作りました。名人茶師の工場では肥培管理が行き届き、うま味の強いお茶が出来ます。水色も美しく目からも美味しさを感じることが出来ます。弊社独自の焙煎加工を施し、うま味や香りを最大限に引き出しました。

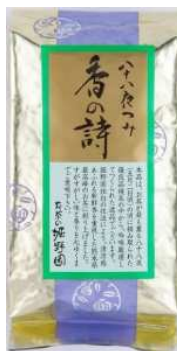
新茶は生命エネルギーに溢れ、飲んだ時に「とろみ」を感じるような粘りがあります。八十八夜頃には、その葉が最大限に香り、美味しさを醸し出します。少しぬるめのお湯でお召し上がりください。自信をもってお奨めできる熊本県の最高峰銘茶です。

<予約限定特価>

- ・熊本新茶：八十八夜摘み香の詩（200g） 3240円→2160円(税込)
- ・熊本新茶：八十八夜摘み香の詩（95g） 1620円→1080円(税込)

芽折茶のご予約は5月20日まで！～年間3万本のご愛顧に感謝～

当店の人気商品「芽折茶」（めおれちゃ）500gのご予約はお済みですか？毎年大変込み合いご迷惑をお掛け致しております。今年も全力で美味しい芽折茶を作りますのでご期待ください。※500g 3780円→2550円(税込)



<新型コロナによる今年の新茶の受け渡し方について>

コロナ渦の影響により昨年は三密防止にご協力を賜り厚く御礼申し上げます。本年も同様に執り行わせていただきます。店先にベンチを並べておきます。お茶を飲んで入店の順番をお待ちくださいませ。また、混雑防止のため「引き換え葉書」を必ずご持参くださいませ。葉書がない場合は順番が前後する場合がございますので、何卒ご理解賜りますようお願いいたします。

5月のおすすめ情報！

昨年大好評だった「新茶のテリーヌ」が本年も出来上がりました！



そのほかにも

新茶はカテキンやテアニン、必須アミノ酸、ビタミン ACEK、ミネラル分などが豊富に含まれている健康食品。その価値は植物界でNo1の抗酸化力でも証明されています。大切な方への健康の贈り物としていかがですか！**当店の新茶を使用しています。**

- | | |
|-------------------|-------------|
| 新茶のテリーヌ(限定品) | 4320円(税込) |
| 新茶深むし茶のフィナンシェ | 200円(税込) |
| 新茶深むし茶のパウンドケーキ(小) | 400円(税込) |
| 京都老舗の新茶のどら焼き | 300円(税込) など |

コロナだけでない「メタボリックシンドローム」と新茶の話

肥満はメタボリックシンドロームの主原因であり、その増加は日本でも社会問題化しています。最近、緑茶や緑茶成分を摂取することで肥満を抑制することが明らかになりました。脂肪の蓄積を顕著に抑制する有効成分は「カテキン」と「カフェイン」の組み合わせであることが判明しています。緑茶コーヒーでダイエット効果があるのも納得ですね。そのメカニズムとして腸での脂肪吸収の抑制に加え、肝臓中の脂質代謝の改善と熱産生の活性化が起きることが判明しました。ヒトを対象にした研究でもカテキンとカフェインを含有した飲料の摂取と適度な運動の組み合わせが脂肪の蓄積を抑制することが報告されています。この組み合わせは無理な食事制限などしなくてもよいとのこと。上手にお茶を飲んで、運動して、肥満を抑制して、健康な体づくりを目指しましょう！



◇☆◆店主のささやき!◆☆◇

なぜ深むし茶なのか？

堀野園がなぜ深むし茶の専門店なのかよく聞かれます。今でこそ深むし茶は増えてきましたが、創業当時昭和30年代は深むし茶など存在しない茶種でした。矢部茶全盛期で熊本では釜炒り茶が主流です。そんな中、先代が深むし茶にこだわったのは、「味がよい」その1点でした。静岡県で開発されたその製造方法にほれ込み、熊本の農家とともに作り上げた熊本の深むし茶。このお茶は畑が良くないと深むし茶になりません。深蒸し造りに耐えられる茶畑、製造技術、仕上げ技術の3つが揃わないと水色がよくて、味わい深いお茶にはならないのです。そんな深むし茶の専門店になると先代が決めたのは、良い商品しか売らないと強く決めたからだと思います。お茶はとて正直で、悪い畑のお茶は鮮やかな緑にはなりません。緑茶ですから「緑色」でないと。良い畑のお茶で素晴らしい製造技術で、きっちりと仕上げた緑茶は、鮮やかな緑色のままです。正直なお茶をこれからも販売していきたいですね。

㈱お茶の堀野園（本店）電話 096-343-9268（上通店茶以香）電話 096-355-1100

※上通店：GW以外は火曜日定休日 本店：5月中は休まず営業しています。