

香りが伝わる、味が伝わる、心が伝わる—掛川茶

中根製茶株式会社



No.07



このメールは、弊社とお取引のあるお客様
またお名刺交換させて頂いた方々に配信させて頂いております。

1.「同一荒茶による仕上技術競技会」2年連続「金賞」受賞

皆さま寒さが肌で感じるようになってきた今日この頃いかがお過ごしでしょうか。今後の冬の需要期に向け準備を進め、お客様の「ほっ」とした時間を提供できるよう弊社も良質なお茶の製造に今までにも増して気を入れ取組んで参りたいと思います。さて、本年度も静岡県茶商工業協同組合の主催で例年行われております「同一荒茶による仕上技術競技会」へ参加いたしました。毎年100名前後の参加者の中で全く同じ原料を使い、それらを仕上げ、火入れを行い最終製品の順位を競います。第5回目となる本年は私「中根基臣」が金賞を受賞いたしました。本来は最高金賞(上位5名)を取りたかったのですが、その下の金賞に留まりました。実は昨年にも弊社の製造をメインで担当している2名が受賞しておりまして、おかげさまで弊社としては2年連続の入賞となりました。来年こそは「最高金賞!!」ということで19日に全出品商品の展覧がありますのでそちらへ参加し勉強してきたいと思い、日々仕上技術の向上に努めて参りたいと思います。



若手茶師 森下稷



9/30 静岡新聞 茶況欄

2年連続の受賞を記念しまして弊社の若手茶師「森下穰」金賞受賞者による仕上茶商品を今後企画、製品化を進めてまいりたいと思います。また近日、商品のご案内をさせていただきたいと思いますのでその際は是非ご検討ください。

2.「ふじのくに山のお茶100選」入賞

「ふじのくに山のお茶100選」とは、静岡の中山間地のお茶の特徴を生かし、先人より引き継がれた高い製造技術により生産される、煎茶、釜炒り茶、烏龍茶、紅茶、ほうじ茶など、静岡でしか作ることができない味や香り、色や形に特徴を持った個性ある銘茶で、静岡県が開催した中山間の100銘茶コンテストの入賞茶の総称になります。

元来、静岡の中山間地はその地形を生かした良質な銘茶の産地として知られています。山間地では雨が良く降り、更に朝夕の大きな気温差による露の発生が更に良質でみずみずしい茶葉の育成を手助けします。一般的には香り高い浅蒸しのお茶が多いのですが、各地区、各製造工場により製造方法は様々で色々なタイプのお茶があるのも山間地のお茶の特徴になります。

今回2回目となる銘茶100選のコンテストにおいて我々は、浜松市の北に位置する春野町で作っている有機茶を「釜炒り茶」としてつくり入賞しました。完全無農薬で有機肥料のみで育てられた茶葉を大きな釜で約300℃で炒り、釜炒り特有の香りをつけます。釜炒り茶の歴史は蒸し製緑茶よりも古く、15世紀に中国からお茶が伝わった時はこの釜炒り茶が主流でした。今日ではその製造方法が大変難しく蒸し製の緑茶が大半を占めるようになりましたが「釜炒り茶」特有の、まろやかな甘味、香ばしい香り、透きとおる旨さを、時代を超え味わっていただけたと思います。

↓「釜炒り茶」サンプルをご要望の方はお気軽にお申し付けください。↓

中根製茶(株) 担当 中根基臣 0537-23-3252 motoomi@kakegawa-cha.co.jp

↓ふじのくに山のお茶100選ホームページ↓

<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/100meicha.html>

(ホームページ上はまだ2回目の審査結果が更新されていないため51品の登録のみとなっております)



釜炒り茶 50g袋入



金色透明で、釜炒り特有の 香り甘味があります

| | |
|--------|-----------|
| 商品名 | 有機釜炒り茶 |
| 量目 | 50g |
| ロット | 10本/6CS |
| 参考小売価格 | ¥650(税込み) |





ふじのくに山のお茶100選

3. 筆者あとがき

先日の新聞の見出しにおいて「福島産の米全域出荷へ 知事が安全宣言」と出ておりました。相次ぐ食品の放射能物質問題において日本の食の根幹ともなるお米でこのような結果になった事はひとまず安心できることであつたと思ひます。

しかしながら記事において、生産農家の方たちは「このまま出荷して果たして例年通りの販売ができるであろうか」「安全は確認されたが、福島産ということに消費者は不安を感じないだろうか」といった風評被害を懸念する声が多くあることが書いてありました。やはり消費者の心理としては、今回の事態において後手々に廻る政府の対応に対し全信頼をおくことが難しい部分があり、安全という発表があり手に取る商品自体も安全が表記されているにも係らずこのような事故現場近くのものに不安を抱く事はいた仕方ないことだと思ひます。

政府の方々には消費者の食の安全に対する不安をいち早く払拭するべく早急に対策を考えていただき、我々製造者、販売者においても個々の情報のやり取りを密にして買っていただく消費者の不安を出来る限り払拭するべく対策、対応をしていきたいと考えております。

中根製茶株式会社
〒436-0085
静岡県掛川市成滝425-1
TEL.0537-23-3252
FAX.0537-24-0852
E-mail:motoomi@kakegawa-cha.co.jp
<http://www.kakegawa-cha.co.jp/>

筆者 中根 基臣



〈メール配信停止について〉

メール配信につきまして今後ご希望でない方はお手数ですが下記のメールアドレスまで空メールをお願い致します。

eigyoun@kakegawa-cha.co.jp