

どこでもそらの そらは宇宙です。
どこでもそらは、紀州熊野は那智山の麓で無農薬のお茶を栽培しています。
茶畑は海拔700mに立地し一日の中でも寒暖の差があり、近くには清流も流れ、朝夕は霧がかかるお茶栽培には適した場所です。



本州最南端近くの温暖な気候と 山間部特有の朝晩の冷え込みが美味しいお茶の樹を育てます。

南国の力強い太陽と山々を吹き抜ける心地よい風と他のところよりちよっぴり多く降る雨と、有機肥料。全ての自然の恵みと、全てのエネルギーがどこでもそらのお茶になります。

100 % PURE ! 100 % FRESH !! 120 % ALIVE !!!

そんな どこでもそらのお茶を是非お楽しみ下さい。



【2013年 収穫茶葉】
放射能測定結果報告
検査日：平成 25 年 5 月 22 日
放射性セシウム（合算）測定下限値
2.2Bq/kg 以下で不検出



今回メールで営業のあった、和歌山のお茶屋さん、「どこでもそら」さん。目を引くイラストの描かれたパッケージが印象的で、サンプルを取り寄せてみました。緑茶は売り切れで無かったものの、上ほうじ茶のその上品な香りと品質に、取り扱いを決めました。

学生時代からアジア、南米など、よく旅をしていたという若い農園主の大泉 大（おおいずみ だい）さん。大学卒業後、東京出身の彼が、熊野の友人がいる和歌山へと1ターンする事になったのは、旅先で感じた「地に足をつけて、大地に根を生やして生きてみたい」との想いからだったそうです。

最初は古民家を借りて自給的な暮らしからはじめ、やがて離農する高齢者たちが持て余した茶畑を譲り受け、今やお茶

農家として自立するまでになりました。

無農薬栽培は、特に意識する事も無く、当たり前感覚として始めたというあたりも、現代の若いファーマーらしい発想ですね。丸缶に納まったかわいいパッケージデザインは、東京在住の友人の手によるものだそうです。ちょっとしたギフトにも喜ばれそうな「どこでもそら」のお茶たち。今年の八十八夜を終えて摘み取ったばかりの新茶が、ようやく届きました。「そら」は「宇宙」をイメージしているそうです。和歌山の寒暖差のある山間地で育った小宇宙の味を、ぜひお試し下さい。

（編集部：島田 浩）



【上ほうじ茶】

厳選された一番茶のみを使用した”上”という文字通りワンランク上をいくほうじ茶。芳ばしいスモーキーな香りと綺麗な水色（すいしょく）で一服のひと時をお楽しみ下さい。

【缶入り 45g】 ￥880-
【缶詰え用袋入り 45g】 ￥600-
【袋入り 100g】 ￥1,200-



【上ほうじ茶の淹れ方】

- 1、湯のみ、土瓶または急須を用意する。
 - 2、人数分の茶葉（1人分は約5g）をいれた土瓶に、よく沸騰させたお湯を注ぐ。
 - 3、 おいしいお茶が抽出されるまで、20秒～30秒ぐらい待つ。
 - 4、 最後の一滴まで、みんなに平等に注ぐ。
- ※ 一度に大量に作りたい時は、沸騰した薬缶もしくは土瓶に直接、茶葉をいれてもおいしく作れます。上ほうじ茶はこの淹れ方、オススメです。



【和紅茶】

日本生まれの紅茶です。それを”和”と書いて”なごみ”と読み、和紅茶と読んでいます。苦みのない味と優しい香りで一服のひと時をお楽しみ下さい。

【缶入り 35g】 ￥880-
【缶詰え用袋入り 35g】 ￥600-
【袋入り 80g】 ￥1,200-



【和紅茶の淹れ方】

- 1、ポットとティーカップを用意する。
 - 2 グラグラと泡がたつまでお湯を沸かす。そして、一瞬冷ます。
 - 3 人数分の茶葉（1人分は約3g）を入れたポットに茶葉が踊るようにお湯を注ぐ。
 - 4 ポットに蓋をして、しっかり蒸らす。
 - 5 濃さが均一になるようにまわし注ぎ、最後の一滴まで注ぎだす。
- ※ アイスティーは、通常の半分の湯量でいれたホットティーをたっぷりの氷を入れたグラスに一気に注いでつくりまします。



【煎茶】

伝統的な日本のお茶。煎茶の持つ独特の渋みと旨み、その中にあるさわやかな緑の香りとまろやかな口当たりで一服のひと時をお楽しみ下さい。

【缶入り 30g】 ￥880-
【缶詰え用袋入り 30g】 ￥600-
【袋入り 70g】 ￥1,200-



【煎茶の淹れ方】

- 1、渋めの湯のみと渋めの急須、大人の時間と大人の心を用意する。
 - 2 沸騰したお湯を湯のみに、そして急須に、さらに湯冷ましに移す。
 - 3 急須に人数分の茶葉（1人分は約3g）を入れ、湯冷ましのお湯（80℃程）を注ぐ。
 - 4 1分半から2分ほど待つと煎茶のおいしさが抽出されます。
 - 5 最後の1滴までしっかり注ぎきってください。
- （2煎目はやや熱めのお湯を使用し、早めに注ぐ。）