

みなさま、お陰さまで、地球の震動を受けてパッチリ目覚めた新茶が収穫できました。

今年のお茶は淡麗な味わいで覚醒度数高そうです。地震後、お茶摘みは果たしてできるのかな?と思ってましたが、地震から一ヶ月後の5月14日、お茶摘みを終える事ができました。手伝ってくれた、友だちの家も半壊や取り壊しになっていたり、自分たちの生活も大変な最中、お茶摘みに集ってくれて本当に感謝しても感謝しきれません。(涙)天変地異が地元で起こる時にこんなやさしい人たちと一緒に摘みができるなんて、幸せ感じる茶摘みでした。高波動な新茶をどうぞお召し上がりください。花鳥村(はなとり)は紫陽花が美しい季節となりました。そろそろ田植えの季節です。



震災を乗り越えて…。花鳥村(アンナプルナ農園)より、近況が届いています!



TEA VIBRATION 2016



☆ご存知の方も多いと思いますが、新茶を美味しく入れるには?

1、お茶の入れ方 お湯の温度は80°Cくらいが適しています。人数分の湯のみにお湯を注ぎ湯冷まして80°C位まで冷ます。湯のみ3杯分(約35cc)

2、急須に一人約3g×3=9gの茶葉を入れる。湯冷ましたお湯を注ぐ。約2分ほど、茶葉はふんわり開くまで待つ。湯のみに少しずつ注ぎ分ける。最後の一滴まで注ぐのがポイントです。

☆ほうじ茶は熱いお湯でも香ばしくて美味しいです。

急須に一人約5gのほうじ茶に95度のお湯を注ぎ、紅茶のような色ができるまで1分から2分待ち、湯のみに注ぎます。ほうじ茶の濃さはお好みで茶葉の量や浸透時間を調節してくださいね。



熊本県菊池市原4490花鳥村(アンナプルナ農園) 正木ラビ
Tel:0968-27-0212 Fax:0968-27-0206