

お茶で健康

いつまでも健康でいて欲しいご両親に、
身体に良い「深蒸しのお茶」を
飲んでもらいませんか？



ためして、お茶パワー「深蒸し茶に話題集中!!」

「深蒸し」その蒸し時間を通常よりも長く蒸すことでお茶の細胞を破壊し、少々の粉茶化を進めたもの。βカロチン・ビタミンE・クロロフィルが含まれるとして血圧抑制・抗酸化作用・動脈硬化の予防等、様々な健康効果があるとされています。

<深蒸し茶に合う急須とは>

煎茶・蒸茶等には茶葉が細かい為、蒸こしは細かなものが良いと思われませんが、「深蒸し」の売りの一つはその粉状になった成分をいっしょに飲みましょう！という趣旨もあります。従ってあまり細かな蒸こしを使う必要性はありません。むしろ「流み」の成分が出やすい為、常滑焼の急須を使用するというのも、利に叶っています。そして、常滑の朱泥土は、鉄分を多く含む赤土でおおよそ1100℃という焼成温度で焼き上げること「土が呼吸する」状態を作っています。

深蒸し茶とは？

普通のお茶より
2〜3倍長い時間
蒸気で蒸します。



有田の急須



〔有田焼〕色ダン(16×14.8×9.5cm) ① (2103)

- ① T72339420-311 ブロンズ 4,410円 (本体価格4,200円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm
- ② T72340450-311 黒磁市松 4,725円 (本体価格4,500円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm
- ③ T72337380-311 緑釉つた 3,990円 (本体価格3,800円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm
- ④ T72335380-311 黄釉独楽筋 3,990円 (本体価格3,800円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm
- ⑤ T72336380-311 紺部銀 3,990円 (本体価格3,800円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm
- ⑥ T72338400-311 SHABON 4,200円 (本体価格4,000円)
径10.5×高さ10cm 最大長さ18.5cm

うまちゃ

① 径40入 (0216) 土



- ① T87926400-311 焼メ HH新急須(大) 4,200円 (本体価格4,000円) (瀬戸焼) 370cc
- ② T87924350-311 焼メ HH新急須(小) 3,675円 (本体価格3,500円) (瀬戸焼) 270cc
- ③ T87920330-311 粉引 OH新急須(大) 3,465円 (本体価格3,300円) (美濃焼) 370cc
- ④ T87916300-311 粉引 OH新急須(小) 3,150円 (本体価格3,000円) (美濃焼) 270cc

ほっこり庵がお奨めるお茶の入れ方(淹れ方)

- 1: 2人分のお茶を美味しく入れるには、まず湯にお湯を入れ湯冷ましします。湯温は80度です。湯温が低いほど甘味が引かれます。
- 2: 大きめのスプーン(カレー用)で軽く1杯(約5g)急須に入れて下さいね。目標対がましいませんが少なめよりやや多い目が良いでしょう。
- 3: 湯で冷ましたお湯を急須に注ぎ約40〜60秒蒸らします。急須にお湯を入れクルクル回される方もありますが、なるべく蒸気が通って蒸らしましょう。
- 4: 蒸らし終わると湯香に注ぎます。この時、1つ1つ急須に注ぐのではなく湯を均一にするように少しずつ交互に注いで下さいね。急須内のお湯は全部出し切って下さい。最後の一滴に甘味が凝縮しています。また、二日目も美味しく頂けます。

京都宇治茶 一番茶専門店
ほっこり庵

「心を注ぐ急須の日」

いつもお世話になっているお父さん、お母さん、子供たちに急須で美味しいお茶を注いであげて下さい。急須から注がれるあなたの「愛情」が家族の幸せを、絆を深めるのです。いつも元気で、笑顔のあふれる健康家族を願って、「ほっこり庵」が制定。

9月4日

今話題の

すり鉢茶で美味しく健康に!



人気テレビ番組で紹介された健康長寿の静岡県掛川市に習って、すり鉢茶で健康になりましょう!

茶葉をすりおろす事で
深蒸し茶と同等の
栄養効果が期待できます!

〒410-0204
T72031240-312
明世閣 すり鉢急須 えむ網

〒410-0204
T72020240-312
イラボ すり鉢急須 えむ網

各 2,520円(本体価格2,400円) (常滑焼) 320cc ダンボール ① (3603) 土



緑茶 (不発酵茶)	烏龍茶 (半発酵茶)	紅茶 (強発酵茶)
<p>緑茶、紅茶、ウーロン茶、それぞれ味わいが異なりますが、原料はすべて同じカメリアシキンスという植物の葉から作られています。</p>	<p>摘み取ったお茶の葉をすぐに蒸し、酵素の働きを抑える。その後、もみながら加熱して乾燥させる。</p>	<p>茶葉を日当たりのよい場所で乾燥させ、その後発酵させる。その後加熱して乾燥させる。</p>



北條作 焼メ野点揃
H16082120-308 12,600円 (本体価格12,000円)
(常滑焼) 360ml トムソ ① (3601) 土



北條作 煎茶茶の間揃
H16083150-308 15,750円 (本体価格15,000円)
(常滑焼) 急須360cc 湯呑φ8.5×高さ5.5cm
紙箱 (17.5×22.5×10.5cm) ① 径12入 (3601) 土

お茶の淹れ方を引出す 5つのポイント

- 1: 茶こしがボットの内部と蓋に引っ掛かりやすいので、お茶こしはボットの内部と蓋に引っ掛かりやすいように設計されています。
- 2: ボットの内部に緑茶が残りやすいので、お茶こしはボットの内部と蓋に引っ掛かりやすいように設計されています。
- 3: 茶こしのアミ目が細かいので、茶葉のカゲが出ないので、カモミール、ミントティーにも最適!
- 4: 容量(400cc〜500cc)が多いので、お茶淹れやすいです。



簡型アミ



番匠作 大理石茶器揃
H16084150-308 15,750円 (本体価格15,000円)
(常滑焼) 急須360cc 湯呑φ7.3×高さ8.5cm
紙箱 (23.5×23.5×10cm) ① 径12入 (3601) 土

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用商品も含まれております。

5月8日は、「世界赤十字社デー」です。国際赤十字の創始者アンリ・デュナンの日です。