

津支店に NEW スタッフ仲間入り!

津支店のスタッフはお茶が大好きです。美味しい淹れ方を日々確認しながら、お茶に関する、いろいろな知識を深めています。新人スタッフは、お茶のソムリエとして仲間入りし頑張っています。試飲していただきながら、お好みのお茶と一緒に選び豊か

な暮らしをお届けしたいと考えています。津駅直結ですので、電車でお越しの際には、是非お立ち寄りください。

ようしく
お願
いし
ます!



久居農林高校デザイン科さんの 手作りポーチでいつもそばにお茶を!

令和6年3月9日(土)から3月20日(水)まで、駅ビルチャムでは51周年記念事業を開催。当店は記念商品として「一煎パック飲み比べセット」を企画しました。内容は、三重県立久居農林高等学校生活デザイン科の生徒さんたちが端切れを活用して作製していただいたオリジナルポーチを、ご購入頂いたお客様にプレゼントです。一煎パックやいっぶくスティックが入るこ

のポーチは鞆に入れていつでもどこでもお茶を楽しんでいただけます。今後も、出会いを大切に小さな**ぶくぶく**福福をお届けしていきたいと思ひます。



51th
Anniversary

*この商品の売上の一部を能登半島地震災害義援金として寄付させていただきました。

ご希
望の
お送
り方
法を
お選
びさ
しな
さる
こと
を
お願
いし
ます

新茶時期のお届けについて

いよいよ新茶シーズンの到来です。ご予約のお客様にいち早くお届けしたい気持ちで毎年準備をさせていただいておりますが、新茶は、収穫時期がそれぞれ異なるため例①例②のような場合、すべてのご注文が整うまでお待ちさせていただきます。ご注文の際、備考欄にご希望発送方法をお書き添えくださると幸いです。

- 例① 5月上旬と5月下旬など収穫時期の異なる新茶を注文する場合
- 例② 新茶商品と通年商品を合わせて注文する場合

<ご希望発送方法をご記入ください>

a) 分けて発送	準備ができた商品から先に発送希望 ※送料は1回に発送する商品金額に応じて算出いたします。
b) まとめて発送	すべての商品をまとめて発送希望

名古屋姉妹店 mirume 深緑茶房

2024年2月放送のテレビ東京系列「カンブリア宮殿」にて、mirumeが紹介されました。mirumeを円頓寺商店街に移転オープンする以前からお世話になっている株式会社kenma様の特集で、朝ボトルやカフェのことなどをご紹介していただきました。これを励みに、さらに新しい挑戦を続けつつ、変わらずお客様にリピートしていただけるお店づくりをして、微力ではありますが、これからも少しずつ伊勢茶を広めていきたいと思っています。



お知らせ①

少量の商品をポスト投函できるメール便サービスですが、厚さ制限(外袋を入れて3cm未満)の規定により発送ができないといった事案があり、お客様にご迷惑をお掛けしております。つきましては、ティーバッグが入った厚みのある袋のお茶はメール便での対応ができなくなりました。ご理解とご了承の程お願いいたします。

《メール便対応不可の商品例》
水出し緑茶ティーバッグ、伊勢茶ティーバッグ、ほうじ茶ティーバッグ、べにふうき等

お知らせ②

2024年能登半島地震で被災された方々へ募金箱を設置し応援しています。皆様からの募金は、松阪社会福祉協議会から中央共同募金会を通じ全額被災県へ寄付させていただきます。

深緑通信 令和6年 | 2024 - 春号

Shinryoku sabo Times | 2024 spring

しんぞく
ほうじ



R166 沿いにある道の駅茶倉のツツジロード。ゴールデンウィークが見頃、展望台からは茶畑を一望できます。茶畑のすぐ横にあるリバーサイド茶倉さんは2024年3月15日にリニューアルされエバークレイスさんに名称が変更されました。

元気いっぱい新芽に感謝!

いよいよ新茶の季節がやってきました。今年は2月の平均気温が7℃と、ここ飯南町粥見の観測所始まって以来の最も温かい冬となりました。年々、温暖化が進み今までの常識は通用しなくなって来ています。それでも、自然に向き合い共存しながら今年は、一層気合を入れて農業に従事しています。試行錯誤の日々の中、良い結果が出て「深緑茶房のお茶はやっぱりおいしいナ〜」と言ってもらえるようスタッフ一同チカラを合わせて行きますので、今後とも応援よろしくお願ひいたします。



代表松倉

ご力
を
期
を
待
合
く
い
わ
だ
ま
さ
す
て
同
い
!



生産部一同

榊田川の流れを見ながらキャンプやログハウスでバーベキューが楽しめます。



BBQ
CAMP



今年は生産部の取り組みとして、「次世代に継ぐ茶園の再生」として茶の木の新芽を育てています。畑の茶の木も樹齢30年から40年経ち、少し元気が無くなってきています。今まで美味しい新芽を出してきてくれた茶の木に感謝しつつ、植え替えの準備を進めています。新しい品種に植え替えて更に美味しいお茶を育てていきます! 今年の深緑茶房の新茶、これからの深緑茶房のお茶を楽しみにしてください!

伊勢
茶で
広がる
縁づくり

ふるさと納税で松阪茶を応援しよう~

今や年齢を問わず利用者の多いふるさと納税。その魅力は、ご当地の銘産品を返礼品としてチョイスできることです。松阪では圧倒的に「松阪牛」が人気です。当店も現在3点の商品を登録しておりますが、人気はポチポチ・・・もっと頑張らなきゃダメだなあと反省し、ついに奮起しました。おそーいっ。とお叱

りを受けそうですね。「カタログギフト」や「毎月届く定期便」など、これまでできなかった目新しい商品を今後展開していきます。ふるさと納税を通して、もっとお客様と地元がつながることができる企画にしたいと思っていますので、乞うご期待ください。

「ふるさと、松阪」に繋がる商品を目指して!



Okinawa

松阪茶を全国へPR! 沖縄へ、東京へどこまでも~

昨年12月と今年2月に、全国から各地の名産品が集まる大きな食品展示会に参加しました。自称、営業ぶちよ~の私は、新たなお客様との出会いに目を輝かせ、たくさんの方とお話をさせていただきました。

伊勢茶、松阪茶をご存知の方は全体の10%にも満たない様子だったでしょうか…。やはり静岡や京都には敵わんな~。しかし、初めての産地のお茶をお召し上がりいただくチャンスだと思い直し、丁寧に地元のお茶を説明いたしました。たくさんの方に「美味しいお茶ね」とお褒めの言葉を頂いたことは、疲れも吹き飛ばす何よりの賛辞でした。これからも地道なPRを頑張るぞー。



Tokyo

パッケージの内覧会に行ってきました!

今年2月に普段お店で取り扱っている商品のパッケージの内覧会に行ってきました。開催場所は京都にあり、車で2時間!出発時、雪が降らないかな~と心配しておりましたがその日は天候に恵まれ、気持ち良く運転することができました。会場に入ると新商品のパッケージがずらりと並んでおり、見ているだけでわくわくしました(^_^) 深蒸し茶房のお客様はどんなパッケージの商品に惹かれるのかな~と考えながら楽しく見て回りました。私自身内覧会に行くのは初めてで少し緊張しましたが勉強になることがいっぱいでありある一日になりました。今後お客様に喜んでいただける商品展開をしていけるように頑張ります!

工房日記

工房では少しずつ新しいお菓子やお茶とのコラボに挑戦しているところです!お茶が入っていないお菓子でも、「このお菓子は、こんなお茶と一緒に食べるのがおすすめです」と提案していけるようなことができればいいなあ~と思っています。先駆けとして、バレンタインに深蒸し茶に合う濃厚なチョコのプリンを作りました。ありがたいことに完売となり新しいお菓子の世界が広がりました。これまでお蔵入りして温めていたお菓子に改めてスポットを当ててみるなど、いろいろと試行錯誤していきたいと思っています。4月後半からは、柏餅や新茶饅頭と季節感満載の手作り菓子が店頭並びます。

松阪茶

伊勢の国のお茶

深蒸し煎茶

R166

我が松阪茶、愉しんでいただけましたでしょうか?



VISON で伊勢茶の大イベント開催

Vison

Tea Bag

手軽にたくさんの方に新茶を!

84円切手で送れる
新茶だよりがティーバッグに

新茶は縁起物!旬の味を楽しんで1年の無病息災を祈る心温まる贈り物です。ほんの気持ちとして、84円切手を貼って郵送できる新茶だよりは毎年大人気!今年は、お客様からのお声をもとに、急須がなくても手軽に召し上がっていただけるティーバッグになりました。老若男女問わず、楽しんでもらえますように...

昨年の冬、三重県の新しい観光スポット「VISON」の中にあるクリンスイ(浄水器のメーカー)様の店舗で、美味しいお茶の淹れ方講座を1日4回、3日間開催され当店人気No.1の「香小町」を、お茶に合う浄水器を通したお水で楽しんでもらいました。お茶には全く縁のなさそうな若いお兄さん達も、「コーヒーもいいけど、すごい美味しい!お茶もいいな~」と日本茶、そして伊勢茶の魅力を発見していただけたようでした。また、和食に合う水、お茶に合う水とpHを変えられる浄水器がありびっくりでした。最近浄水器があるお家が増え、美味しいお茶が、ますます美味しく手軽に淹れられる時代の到来を感じたのでした~。

美味しいお茶は美味しいお水から!



Q&A

お客様からよくいただく質問について

● おすすめの急須は?

土で焼締めされた万古急須や常滑急須は、渋味を軽減します。まあい形の急須は茶葉が均一に開きます。深蒸し茶の場合は細かい網が貼ってある急須がおすすめです。

● 急須の蓋にある穴の役割は?

急須の中が真空になり、お茶が注げなくなるため空気を入れる穴が開いています。穴の位置は、急須の口の方に合わせると対流がよく美味しいお茶になります。

● カフェインが少なめのお茶は?

カフェインは高温でないと溶けだしにくい性質があり水で出すと半分以下の抽出量になります。

カフェイン摂取量の目安として、1日に健康な成人は400mg。妊婦さんでは200mgまでが基準とされ、お子様は体重に応じて45~85mg程が適量とされています。カフェインの効果は「記憶力の向上」「運動能力の向上」「疲労を回復」反対に大量摂取すると眠れなかったり、攻撃的になったり、貧血などの症状が改善されにくいなどがあります。また、旨味のある一番茶には、テアニンというリラックス成分がたくさん入っているため、カフェインの劇的な興奮作用を緩やかに向上させます。

浸出液100g当たりの
カフェイン含有量(目安)

コーヒー	60mg
煎茶 ほうじ茶 ウーロン茶	20mg
玄米茶・番茶	10mg
紅茶	30mg

日本食品標準成分表 2020年版(八訂)

エナジードリンクは240mgほど!種類によります!

● 新茶と通常のお茶ってどう違うの?

寒い冬を越え旨味をたっぷり含んだ4月下旬~5月に収穫し加工されるお茶を通称1番茶と呼びます。新茶は、この1番茶の出来立てほやほやで、清々しい香りとさわやかな渋味の中にある旨味を味わっていただくお茶です。また、定番のお茶は、1番茶を冷蔵庫で熟成させ味を定着させてから販売前に火入れをして、香りや味を引き出すことで、まったりとした旨味と香りが特徴です。新茶の出来立ての香りや味わいは約2か月ほどと言われ夏を越してしまう場合は、しっかりと密封して10℃以下の温度変化の少ない場所での保存がオススメです。

お茶の世界かな? 好きにならなよ 知れば知るほど