

山寺通信 7月号

社会情勢の変化は食文化に大きな変化をもたらしました。より簡単に食べ易いように食べ物が加工され、美味しく感じる製品が工場で作られています。お茶の味を取り戻すために小学生にお茶を飲ませる運動などが行われています。実体験する事は、説得力があります。ただ問題なのは彼らが美味しく感じるかです。昔と違い多くの甘い飲み物が周りにあり、ドリンクも存在します。紅茶やウーロン茶等が沸騰した湯を使いますが、日本茶は、湯の温度とか色々制約があります。一番良いのは、親の世代(40歳代以降の成人)にお茶の味を体感してもらい、美味しいと納得できれば家庭で子供たちと一緒に茶を家庭で飲むようになると思います。特に夏は、通常飲んでいるお茶を水で抽出して飲むことができるので簡単だと思います。色々難しく考えることもなく違った味を実感できます。水出し茶と言うともう一種類のお茶が必要になります。子供たちもドリンクのお茶と味を比較することができます。茶のリーフは、乾燥していますし、不純物や添加物も含まれていない食品です。安心、安全を地でいっています。



お茶槽
 ドリップで淹れるお茶
 しずくで淹れたお茶は
 黄金色

雫を落とす
 時間によつ
 て味が違い
 ます。
 最近売れて
 ます。



お茶槽卸価格
 @17,340

帯網



上のガラスには、水と氷を入れました。
 ガラスチラシに掲載したラスターコップ
 光とラスターの演出 70/90mm
 チューリップグラ 7-1-0021/0019/0020 ¥900

耐熱で硬いガラス キャリーティーボトル



有田焼帯網 17-7-2 ¥2650

特 価 17-7-3 ¥2650

17-7-4 ¥2400 350cc/

ガラスの急須と水筒
 タンブラー

キャリーティーボトル販売報告 ほうじ茶(4g)の水だしが、全体にさっぱり感があり好評です。