



かっちゃんのこだわり

食後にお出している
お茶のご紹介です!!

小倉園 ×

広島県府中市上下町



約30年もの間、無農薬栽培をしているこだわりのお茶です。

新芽の持つ色、味、香りを大切に、やわらかい部分だけを丁寧に摘み込んだお茶です。



農薬を使用せずにお茶を栽培

気候が寒い地域と肥料の施肥量を調節して、害虫の大量発生や被害を
防いだり被害が発生する前に
収穫をして農薬を使わない
栽培を行っています。

美味しくお茶を入れるコツ

煎茶を入れる場合は、まず熱湯(ポット)を急須にいれ人数分の湯飲みにお湯を注ぎ分けます。そして空になった急須に茶葉を「ちよっと多いかな」ぐらい入れ湯飲みのお湯を急須に戻します。急須のフタを閉め30秒〜1分30秒の間むらし湯飲みに少しづつ均等に注ぎ分けて同じ水色になったらOKです。



番茶の場合は、沸かしたヤカンのお湯の中に2握りの番茶を入れ1〜2分グラグラ沸かしたら出来上がりです。また水出しの場合は、30gの番茶を1リットルの水の中に「晩冷蔵庫に漬けて朝まで待つと出来上がりです。」

茎茶の水出しは、茎茶20gを1リットルの水に漬けて朝まで冷蔵庫の中へ朝飲んでみて濃いければ茶葉を取り出し、薄ければ好みの濃さまで漬けておいてください。お茶の香りがする冷茶ができます。



広島産の野菜を使ったお好み焼きは、うちら広島でもよく食べます。ビールもよく合うけど最後に1杯のお茶がすっきり落ち着かせてくれますよ。ぜひ私達が作ったお茶でホットしたひと時を過ごしてくださいね。 小倉園 秋山



「安心!広島ブランド」
広島県認証
機械で茶葉を摘採するため茶畑の土壌が固くなるのを防ぐため、堆肥、耕作などの茶園管理を細かく行っています。化成肥料は使用していませんが広島県の基準(窒素54kg)の5割減の窒素量で栽培しています。このため広島県認証「安心!広島ブランド」を取得し、認証シールを貼って出荷しています。

小倉園(オグラエン) お茶の生産、加工、販売
広島県府中市上下町深江504 電話:0847-62-2594