

牧農園新聞

平成29年10月

第三十一号

お茶の牧農園
静岡県菊川市倉沢
1706-2-3

電話
0120-88-5959

温かなお茶が恋しい季節になりました

十月に入り、日の入りが早くなってきました。「秋の日はつるべ落とし」といわれるように、夕方になりますと急に暗くなってきました。車を運転される人は、安全運転を心がけて下さい。また、日中は暖かく感じられても、日が暮れますと気温が下がって来ますので、体調管理にも注意して下さい。秋が深まって来ますと、温かな料理が増えてくると思います。食事の時のお茶は、料理をおいしくするだけでなく、健康にも良いというデータが出ています。静岡県は全国で一番お茶を飲む県として有名です。当店の周辺の市町村は、全国よりガンの発生率が低くなっています。

秋冬番茶ティーバッグ は手間いらずで人気です

当店では秋冬番茶は、リーフ・ティーバッグ・パウダーの三種類を販売しています。その中で一番人気なのがティーバッグです。茶殻の処理がいらずに簡単に作れるのが人気です。値段も安いのでおすすめです。10gのティーバッグが30個入って540円(税込)で販売をしています。



お茶造りの原点 手揉み茶

手揉み茶は、お茶のイベントで作られることが多く、テレビ放映

います。それだけガンを防止する効果が緑茶にはあるのだと思います。

で見られた人も多いと思います。人間の手だけでお茶を造りますので、手間がかかります。でも、手揉み茶の味と香りは、機械で製造したお茶と比べますと、数段素晴らしいです。今回、全国手揉み茶品評会に出品された手揉み茶の販売をいたします。十五グラム袋入れを八百二十円で販売しています。



お茶の注文方法

- ◆電話での注文 ☎ 0120-88-5959
- ◆FAXでの注文 0548-27-3621
- ◆インターネットでの注文
スマホからコードを読み取り
パソコンからは下のアドレスへ
<http://www.makinouen.co.jp/>



検索ワード 検索

編集後記

十月は中旬頃まで、秋冬番茶の摘み取りが行われます。今年の夏は猛暑の日が少なく、適度に雨が降った影響で秋冬番茶の伸びが良くなっています。このままの状態が来年の新茶まで続けば、来年の新茶はおいしい新茶が出来上がるのではないかと楽しみにしています。農作物は、一年単位のサイクルで管理をしていきますので、新茶時期以外の手入れもしっかり行っています。