

# 茶園便り新茶号

H30年度

皆様お元気でいらっしゃいますか。  
 今年も新茶の季節がやってまいりました。  
 吉田茶園では、春の肥料をまいたり、整枝作業も順調に進み、新芽が伸びるのを待つのみとなりました。これからは、刈採りが終わるまで『防霜ファン』を回し、新芽を霜から守ります。  
 温かい日が続くと一日一日でグンと芽が伸びてきます。5月の連休あたりから新芽摘み体験ができます。スカッと晴れ渡る青空のもと、新緑に囲まれた中で過ごす時間はとても気持ちいいですよ！  
 みなさま、どうぞ遊びにお立ち寄りください。  
 昨年5月17日の  
 新茶刈り採り直前のお茶畑の様子⇒



昨年は紅茶製茶技術向上のためにたくさんの試作品を作りました。  
 手摘みで作った紅茶や、秋芽を摘み採って作った物、当園で一番古い樹齢100年以上の茶樹の芽から作った物……。秋に参加した紅茶のイベントでは、テストロットとして販売し、皆さまの感想やご意見をたくさん頂きました。そのどれもが好評で、作る私たちの励みと自信につながることができました。今年も更なる技術向上を目指します!!  
 ←秋芽手摘みの様子

≪茶期別 IZUMI BLACK-TEA≫

左から順に

1st flush , late 1st , 2nd flush

どれも20g入 1,080円(税込)

今年度製造の紅茶は秋からの販売となります。



濃厚な味わい

品種茶 左から順に

「ほくめい」「やぶきた」「美紗希」「はるみどり」

どれも100g 1,080円(税込)

渋みが少なく優しい味わい

当園では、味わいが愉しめるように色々な品種のお茶を栽培しています。飲み比べると風味の違いも様々です。パッケージもその品種の味わいに沿ったものを選び、お茶がお好きな方にも、そしてお茶を飲み始めた方にも、“選ぶ楽しみ” “飲み比べる楽しみ” など、緑茶のもつ奥深さを伝え、広げられるようなお茶づくりをし、皆さまにもっともっと緑茶を愉しんでいただけるようこれからもがんばっていきます。



ご注文はこちら↓

〒306-0236

茨城県古河市大堤1181

TEL/FAX 0280-31-8827

URL <http://www.yoshida-chaen.com>

facebook 吉田茶園で検索

吉田茶園QRコード⇒

