

産地賞受賞“究極の深蒸し茶” 深蒸し茶「発祥の地」で育まれた新茶をお届け ＜4月1日予約販売開始＞

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:小川裕子)は、日本茶の三大産地である静岡県、鹿児島県、京都府の新茶の予約販売を、2020年4月1日より期間限定で開始します。



幸修園自信のラインアップ

ブルックスは1968年の創立以来、「幸修園(こうしゅうえん)」という日本茶のブランドで、長年独自の工夫を加えた製法の日本茶を販売してまいりました。例年、新茶の季節に旬の時期ならではの蒼く爽やかな香味のお茶をお届けし、ご好評をいただいております。

今年は、ブルックスが力を入れている深蒸し茶の発祥の地である、静岡ならではの「深蒸し新茶 極み(きわみ)」を新たにラインアップに加えました。気鋭の鹿児島・知覧茶「わかば彩り新茶」、伝統の京都・宇治茶「宇治摘みたて新茶」とともに、3種類の新茶をご用意しました。

蒼く華やかな香味 “究極の深蒸し茶”

様々な工程を経て作り上げられる一杯のお茶。その製造工程の第一歩である蒸しは、「お茶の性格は蒸しで決まる」と言われるほど重要な工程で、この蒸し時間の長短によって、浅蒸し茶、普通蒸し茶、深蒸し茶に分けられます。今年はそんな深蒸し茶のなかでも、権威ある「全国茶品評会 深蒸し煎茶の部」で「産地賞」を最多受賞し、深蒸し茶の産地として名高い、静岡県掛川市から厳選した「深蒸し新茶 極み」をご用意しました。

深蒸し茶は普通蒸し茶の約2~3倍の60~120秒かけてじっくりと深く蒸され、茶葉が柔らかくなり、細かく粉の多いお茶に仕上がりますが、この細かい茶葉こそが上質な深蒸し茶の証。洗みが少なく、まるやかでコクのある旨みと深みのある芳醇な香りが引き出されます。一般的なお茶では、茶葉に残ってしまうお茶の成分やおいしさも溶けやすくなり、栄養素の高いお茶を飲むことができます。お茶の本場「静岡」の中でも、全国トップクラスの生産量を誇る掛川の、一年でたった一度だけ味わえる蒼く華やかな香味に包まれる、新茶ならではの“癒し時間”をお楽しみください。



静岡県産「深蒸し新茶極み(きわみ)」

全国茶品評会 深蒸し煎茶の部で「産地賞」を最多受賞した静岡県掛川市から厳選したお茶

産地:静岡県掛川市

価格:1,620円(税込)

内容量:80g

南から北へ。新茶巡りの旅へ

新茶の採れる時期は、風土と気候によって変わります。ちょうど桜前線が北上するように、南から北へ、また低地から高地・山間地へと、日に日に移動していきます。

「昇る朝日の鹿児島茶」と謳われる中でも、特に注目の気鋭の知覧茶「わかば彩り新茶」は、南国の強い日差しを避ける工夫が生み出した、力強く後口の良い旨みが楽しめます。珠玉の宇治茶「宇治摘みたて新茶」は、江戸時代に煎茶が誕生して以来、伝統技術を織り込んだ、蒼くみずみずしい香り、奥行きのある力強い茶味、品良く残る深い香味が堪能できます。

深蒸し茶発祥の地 静岡の掛川茶「深蒸し新茶 極み」、気鋭の鹿児島 知覧茶「わかば彩り新茶」、伝統の京都 宇治茶「宇治摘みたて新茶」。新茶前線とともに、日本茶三大産地(※)からそれぞれの土地が織り成す、個性豊かな新茶を“新茶巡りの旅”をするような感覚でお楽しみください。

(※) 鹿児島県の代わりに埼玉県(狭山)を数えることもあります。



■新茶予約に関する詳細はこちら

<http://www.brooks.co.jp/shincha/?b=40021>

【ブルックスグループ 会社概要】

所在地: 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6

設立: 1968年10月21日

代表取締役社長: 小川裕子

事業内容: コーヒー・茶類を中心とした商品の通信販売事業

URL: <http://www.brooks.co.jp/?b=40021>

<リリースに関するお問い合わせ>

株式会社ブルックス 広報担当 渡部、本田

TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133 Eメールアドレス: pr-div@yk.brooks.co.jp