

歴史と技術が織りなす“稀少性の高い新茶”  
『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』新発売！  
＜5月14日通常販売開始＞

～注ぐたびに味わいや香り、旨みの移り変わりを楽しめる玉緑茶(たまりよくちや)～

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、日本茶ブランド「幸修園」から、佐賀県・長崎県の茶葉使用の新商品『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』を2024年5月14日より通常販売※1いたします。

※1 予約期間:2024年4月1日～5月13日、通常販売期間:2024年5月14日～6月30日



『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』商品詳細はこちら  
[https://www.brooks.co.jp/shincha/?b=40021#tan\\_ureshino](https://www.brooks.co.jp/shincha/?b=40021#tan_ureshino)

#### 新商品『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』の特長

『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』の茶葉は、日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた形状から、玉緑茶(たまりよくちや)と呼ばれています。一般的なお茶の製法とは違い、精揉(せいじゅう)工程※2を通さないため、丸みを帯びたクルっとした形状の茶葉になります。『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』は、緑色の艶が濃く、深みのある豊かな香りと雑味が少なくしっかりとした旨みが特長です。また、急須の中でゆっくりと開きながら旨みを抽出していくため、注ぐたびに味わいや香り、旨みの移り変わりを楽しめます。

※2 新芽を蒸してやさしく揉んだ後、茶葉をまっすぐ伸ばす工程



### 幸修園自信の新茶ラインアップ

ブルックスは創業以来、日本茶ブランド「幸修園」にて、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。新茶の季節に、旬の時期ならではの蒼く(あおく)さわやかな香味のお茶をお届けし、毎年ご好評いただいております。

今年、佐賀県・長崎県の茶葉使用の『深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶』をはじめ、産地賞※3を受賞した静岡・掛川の「深蒸し新茶 極み」、気鋭の鹿児島・知覧の「わかば彩り新茶」、伝統ある京都の「宇治摘みたて新茶」の4種類の新茶をご用意しました。

※3 全国茶品評会(深蒸し煎茶の部)産地賞全国最多受賞(通算25回・令和5年時点)

## 新茶の美味しい淹れ方

いつもより一手間かけて春の息吹をゆっくりとお楽しみください。

**1人分**

お茶の葉の量: 2~3g  
お湯の量: 140ml

**2人分**

お茶の葉の量: 4~5g  
お湯の量: 280ml

**3人分**

お茶の葉の量: 6~7g  
お湯の量: 420ml

## 淹れ方の手順

**1 茶葉を用意する**

適量の茶葉を量り取り急須に入れます。お湯は、水道水のカルキを抜くためしっかり沸騰させます。

**2 湯冷ましたお湯を急須へ**

人数分のお湯の量を量り、湯呑みや湯冷ましを使い、器から器へお湯を一度移し替えると10℃位下がるので、適温になるまで移し替えます。湯冷ましたお湯を急須に注ぎます。

**3 蒸らす・注ぐ**

適切な蒸らし時間まで蒸らし、湯呑みに注ぎます。最後の一滴までしっかり注ぎます。

**4 茶葉を冷ます**

急須の蓋を開けて、淹れた後の茶葉を冷めます。手順3-4を繰り返して、三煎目(「深蒸し新茶 極み」は四煎目)までお楽しみください。

## 商品情報

商品名	深蒸し製玉緑茶 うれしの新茶
商品画像	
通常販売期間	2024年5月14日～6月30日
価格	1袋 1,296円 (税込)
原材料名	茶 (国産)
内容量	80g
賞味期間	製造日より1年 (開封後はお早めにお飲みください。)

- 熱湯を使用する際は火傷に十分注意してください。
- お茶は、鮮度が大切です。開封後はお早めにお飲みください。

### 【販売箇所】

ブルックスコーヒーマーケット <https://www.brooks.co.jp/?b=40021>

特設ページ <https://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・茶類を中心とした飲料・健康商材の通信販売事業

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 鈴木・矢澤・安部

TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133

E メールアドレス: [pr-div@yk.brooks.co.jp](mailto:pr-div@yk.brooks.co.jp)