



「本格」を追求したいなら

お茶カフェ 武蔵利休

埼玉県では有名な老舗のお茶屋「新井園本店」。そのお店の奥に併設されたカフェが、この「武蔵利休」。友達のおしゃべりや電車を待つ時間など、そんな“あいだ”の時間をもっと美味しく豊かにする場所をコンセプトに、手間を惜みず育て、作り上げた狭山仕上げのお茶と、お茶屋だからこそできた贅沢な抹茶スイーツを提供している。小手指駅から徒歩すぐ近くの場所にあるから立ち寄るのにとっても便利♪

所沢市小手指町1-15-5 ☎04-2925-1166
<http://www.araienhonjiten.co.jp/>
 営業時間：11:30～19:00 (L.O. 18:30)
 定休日：第2水曜



「お濃い抹茶
アフォガード」 ¥680

ひんやりアイスに
あつあつの抹茶をかけて！



column

ローマ法王にも献上した！ 新井園本店の「天照」

2012年に日本茶の歴史上初めて、ローマ法王に献上された、大変名譽あるお茶。金粉が入った粉抹茶で、急須を使わずに美味しく淹れることができる。きれいな水色の中に浮かぶ金粉が美しい。



お茶の楽しみを提供する場所

狭山茶カフェ 和芳庵

川越一番街に漂うほうじ茶の良い香りを辿っていくと、そこにあるのは「狭山茶カフェ和芳庵」。茶農家「長峰園」が直営するカフェで、同園で生産された狭山茶をオリジナルスイーツとともに提供している。畳とつくばいの音が織り成すつつろぎの空間は、ゆったりとしたティータイムを過ごすのにぴったり。1階では多種多様な狭山茶が販売されており、なかでもチョコレートやキャラメル、フルーツなどの香りをつけたフレーバーティーが女性に大人気ののだとか。



お茶とお菓子のセット
「さやあまきごこ」 ¥800

川越市元町2-2-5 ☎049-223-3210
<http://www.nagamine-en.jp/>
 営業時間：11:00～17:00 定休日：無休



お茶スポット



もっと狭山茶について知りたい!もっと楽しみたい!
 そんなあなたに埼玉県内の素敵なお茶ドコロをご紹介します!

もっとお茶のことを知りたい人は

入間市博物館 ALIT-アリット-

地域の歴史や自然を扱うと同時に、「お茶」をメインテーマとする全国でも珍しい総合博物館。お茶の展示は「お茶が世界に伝わるまでの歴史」、「日本のお茶」、「狭山茶」と大きく分けて3つの構成でできており、国内外のお茶の歴史と文化を幅広く紹介している。「狭山茶」コーナーに展示されている、国登録有形民俗文化財「狭山茶の生産用具」をはじめとする手揉み狭山茶づくりの道具は一見の価値あり!また、公開講座「アリットお茶大学」や、各種体験講座なども実施。



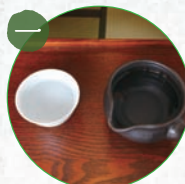
入間市二本木100
 ☎04-2934-7711
<http://www.alit.city.iryuma.saitama.jp>
 入館料：一般200円、高大学生100円、小中学生50円
 休館日：月曜(月曜が休日の場合はその翌日)、休日の翌日、年末年始、館内整理日(毎月第4火曜)

国登録有形民俗文化財
「狭山茶の生産用具」の数々...



詳しく知りたい人は
webの博物館へ!
ARの使い方についてはp.34

日本茶インストラクターに聞く! 美味しい!お茶の淹れ方



沸騰させたお湯をポットや湯冷ましに用意する(約90℃)。



1人小さじ1杯の茶葉を人数分急須に入れる。



茶碗に8分目までお湯を入れて約30秒温める。



茶碗を温めたお湯を急須に移し入れる。



急須にお湯を入れたら約30秒待つ。※撮影上ふたを外していますが、実際はふたをします。



同じ濃さになるように廻し注ぐ。

ここでは、日本茶インストラクターの安藤茂美さんからレクチャーしていただいた煎茶の基本的な淹れ方をご紹介します。いつもよりちょっと手間をかけることがお茶をより美味しく淹れるためのカギなのだとか。コツを掴んだら自分好みの淹れ方を研究してみるのもイイかも。

日本茶の様々な知識や文化、技術を備え、それを消費者の方々にも普及啓蒙していくスペシャリスト!

日本茶インストラクター
安藤茂美さん

Point!

最後の一滴は「ゴールドドロップ」といって、お茶の美味しさが一番詰まったところ!しっかりと注ぎきって。

