牛島製茶便り

2023年 新茶号

八女茶発祥六百年

新茶の芽が大きく伸びています。世の中も少しずつ動き始め今年の春は明るくすがすがしく感じられます。今年は「八女茶発祥六百年」という記念の年です。今を生きる私達もお茶作りに真摯に向きあいたいと思っております。先日は台湾の高雄市長をはじめとする皆様にご来店いただきまして、(工場見学等)八女茶を通して世界とつながる事が出来たことをたいへんうれしく思っております。皆様が「おいしいお茶で笑顔になれる」ようなお茶づくりに頑張っていきます。

(この季節、工場見学等も楽しめます。ご来店下さい。)

600th ANNIVERSARY

八女茶発祥600年、伝統を継承する。

福岡の八女茶 発祥600年 ロゴマーク

今年も美味しい新茶ができました！

新茶時期のおすすめ商品

「きらきら新茶」

「八十八夜新茶」

「新茶ティーバッグ」

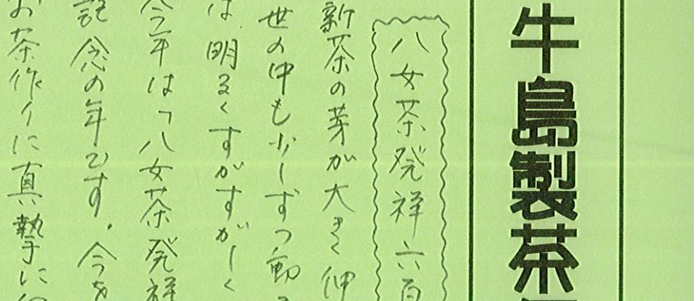
「新茶粉茶」

どの商品も

人気商品なので

お早めにお買い求めください。

牛島製茶では新茶の風味と味わいが一年中楽しめる真空パック詰め(一部商品除く)をほどこしています。日の当たらない場所で常温保存ができ、冷蔵庫、冷凍庫で保存いただくと、さらに品質が保たれます。変わらぬ味と香りをお楽しみいただくために、この時期一年分ご購入されてはいかがでしょうか。



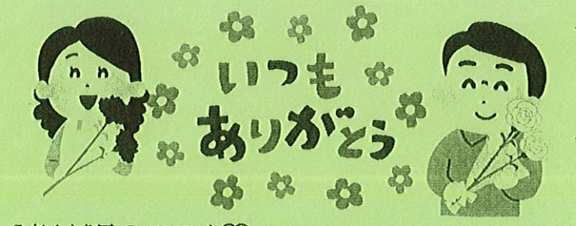
新茶祭り

4/28~5/9まで

八十八夜新茶
5月4日より店頭販売開始！

今年も新茶祭りを開催いたします！！
・お買い上げ金額16200円ごとに「深蒸し用急須」もしくは、「値引券」のプレゼント！
・お買い物ポイント2倍！　などなど。
他にもたくさんの特典を準備しておりますのでぜひご来店ください。
できたての新茶をご準備しております！！

いつもありがとう



5/14は母の日です♡　6/18は父の日です♡

日頃の感謝を込めて母の日、父の日にプレゼントを贈りませんか。
毎日のお茶で健康な日々を過ごしてほしい。おいしいお菓子で幸せ気分になってほしい。そんな思いを込めたギフト商品となっております。
忙しい日々に、お茶とお菓子でほっこり&リフレッシュ！　今年も感謝の気持ちを贈りましょう。

ちくごスイーツマルシェ

2月、筑後市水田天満宮恋木神社にて開催されました、ちくごスイーツマルシェにけやき通り店Leaf Heartから出店させていただきました。牛島製茶オリジナル〝茶の間スイーツ〟から当店で人気のお茶「しあわせ」の茶葉をまるごと使用したマドレーヌや、ほうじ茶のフィナンシェなど店内手づくりの焼き菓子を販売しました。中でも一番人気だったのは抹茶のシフォンケーキ✧　1つ1つ丁寧に焼きあげました。シフォンケーキはカフェでもお召し上がりいただけます！これからも、お茶屋ならではのスイーツをお届けできるよう頑張ってまいります！　けやき通り店

和カフェ リーフハートより 季節限定メニュー 『新茶さえみどりのブラマンジェ』

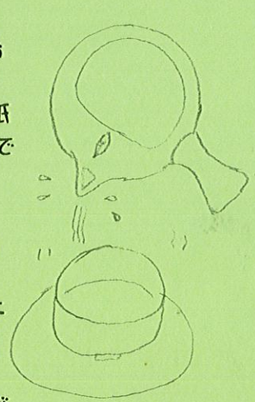
NeW　CAFE

さえみどりのブラマンジェ、さえみどりの緑茶ゼリーにさえみどりの緑茶ソースをおかけください。
少しのほろ苦さと旨みを感じるソースで、新茶を味わえる爽やかなスイーツです。
新茶さえみどりができてから、
4月末ごろスタート予定です。

全て、できたての『新茶さえみどり』を使用しています。

「お茶の美味しい淹れ方」動画ができました！

どういう淹れ方をすると美味しく飲めるのだろう。そんな疑問をお持ちの方もいらっしゃると思います。そこで！！カタログの裏表紙に載っているQRコードをスマホで読み取ってみてください
「煎茶・白折」「ほうじ茶・玄米茶」「玉露」の美味しい淹れ方の動画を見ることができます！
牛島製茶のアドバイザー取得二人が、緊張しながらも、心を込めて淹れる様子もご覧ください。
ちなみに玉露は牛島製茶社長が担当しています(^0^)

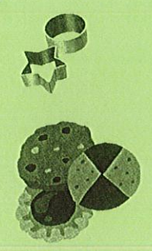


全国茶品評会　去年8月（京都府にて）
八女市が最高賞“産地賞”を2つの部門で受賞！！

福岡県の特産品・八女茶が全国の品評会の2つの部門で最高賞を受賞しました！！
昨年8月に京都府で開催された全国茶品評会で、福岡県八女市は出品したお茶の評価の合計が最も高い産地に贈られる“産地賞”を2つの部門で受賞しました。「玉露の部」では22年連続の受賞、「普通煎茶4kgの部」では2年連続の受賞です。
次の全国茶品評会は、八女茶発祥600年の節目を迎える地元・福岡でことし8月に開催される予定です。

（追伸）

春は別れと出会いの季節です。年齢や立場はかわっても縁ある人との別れはさみしいものです。でも春の日差しや美しく咲いた花々が気持ちを前向きにしてくれます。体に気をつけて旅立つ人のこれから先の新しい出会いに幸多かれと祈るばかりです。今年も新茶の季節になりましたおいしいお茶をたっぷりお楽しみ下さい。

きくみ

一番下の娘と久々にクッキーを作ろうとしたら、二番目の次男がやって来て「僕も作る！」と。2人で張り切って作り始めました。生地をこねて、型抜き、チョコペンでメッセージを書いたり。意外とあっという間に焼きあがりました。これを機に料理に目覚めてくれることを期待しています。