

新茶の時期

一年に一度訪れる新茶の時期は、茶農家にとって特別な季節です。立春から八十八日数えた五月一日前後にあるのが八十八夜。静岡県では各地域で茶摘み体験などのイベントも行われます。

ECサイト(インターネットショップ)が
リニューアルしました

ネットからの購入がお得に!

当組合のECサイトが新しくなつてお目見えしました。皆様にとってより見やすく、探しやすい構成やデザインに改善いたしました。令和4年3月までリニューアル

キャンペーんとしまして、通常7千円以上で送料無料のところ、ネット通販では3千円以上にて無料となつております。少額のお買物にはぜひインターネットからどうぞ!またクレジット払いもネットなら可能です。

静岡県では各地域で茶摘み体験などのイベントも行われます。

ブログも引越ししました
ECサイト・ブログ共
<https://www.higashiyama-tea.com/>

もしくは
「東山茶業組合」で検索

始めに右上緑色のメニュー
バーの一番下にある「ログイン」から登録をお願いいたします。次回からのお買物はスムースにできます。



待つっていた新茶の季節がきました。日頃から急須を使いお茶を飲まれていますか?近頃はお茶=ペットボトル飲料となつていて若い世代では急須を持たない家庭もあるそうです。

ペットボトルのお茶と急須のお茶では味わいは歴然の差であり、それでも新型コロナの拡大後茶葉の魅力が見直されていると国の調査で明らかになりました。茶殻の始末が面倒で、という人には「茶 楽らく」はいかがですか。ペーパーフィルターでお好みの茶葉を淹れて捨てるのも簡単!茶葉を使ってお茶の香りを楽しんで下さい

4月5日組合員総出してせみどりに寒冷紗(黒いネット)を被覆作業しました。ある程度まで成長した葉を覆い、日光をさえぎることで育成中の新芽に程度まで成長した葉を覆い、日光をさえぎることで育成中の新芽に覆い、日光をさえぎることで育成中の新芽に变化がおこります。

10日後に寒冷紗をはずした結果、掛けた所と掛けない所の差が

はっきりわかると思いまます。遮光すると光合成が抑えられるので渋み成分が少なく甘みのあるお茶になります。葉緑素が多く製茶しても濃い緑色が独特な味わいで市場でも人気が高いのです。

4月15日



4月5日



寒冷紗を外したならすぐ様、摘採に入ります。時間経過により葉の色は変わってしまいます。自工場にて製造された荒茶は仕上げ工程を経て「かぶせやまの神」となり販売されます。

せみどりの被覆 (かぶせやまの神)