「京都おぶぶ茶苑」のプレスリリース

2010.6.30

冷たい「氷出し碾茶（てんちゃ）」に、熱い視線集中！

～「氷出し碾茶セット」今年も販売開始。予想以上に注文続々。～

【概要】

京都・和束（わづか）町の農業ソーシャルベンチャー【京都おぶぶ茶苑】（代表：喜多 章浩　http://obubu.com/　0774-78-2911）は、今夏も「氷出し碾茶（てん茶）セット」の販売を開始した。売れ行きは想像以上の好調ぶり。

「碾茶」は、抹茶の原料。煎茶のように「茶葉を揉む」という作業を行っていない碾茶は、煎茶のようにお湯を注いでも短時間では抽出されないが、氷出しで「ぽたり、ぽたり」と垂れる滴でじっくり抽出すると、お茶本来のあじわいと香りが出てくる。抽出には半日～1 日かかるが、ゆったりとスローな時間の楽しみ方として受けているようだ。

■ おぶぶ茶苑「氷だし碾茶セット」の詳細

セット内容：氷出し茶ポット　1 個、ガラス茶碗　2 個、碾茶　30ｇ、氷出し説明書
氷出しの方法：ポットに氷と茶葉をセットし、半日～1 日置く。
価格：5980 円（税込）

■関連WEBサイト

「ゆるやかで上質なときをあじわう～氷出し碾茶セット～」
http://www.obubu.com/SHOP/ku001.html

■ お問い合わせ先

【京都おぶぶ茶苑】http://obubu.com/　　担当：松本　靖治

電話：0774-78-2911　　携帯：090-6129-6184
mail：obubu@obubu.com　ＦＡＸ：0774-78-2215
住所：619-1213　京都府相楽郡和束町南大生水４－４
（ＪＲ加茂駅よりバスまたはタクシー１５分）※事務所・茶畑にて取材可能です
事業内容：茶の生産と販売（小売、卸）