

第74回

全国茶品評会

玉露の部 一等一席

農林水産大臣賞

受賞茶

究極のひとしずくを味わう

「しずく茶[®]」とは
蓋付きの茶碗を用いて
八女伝統本玉露を
味わう飲み方です

日本一の玉露を しずく茶で味わう茶席

日時：令和2年12月11日(金)～13日(日)

11:00～/13:00～/15:00～

定員：各席6名(要予約)

場所：福岡県八女市星野村 茶の文化館

参加費：お一人様2500円

問申
合込
せみ

茶の文化館 / 福岡県八女市星野村 10816-5

TEL 0943-52-3003/FAX 0943-52-3002

www.hoshinofurusato.com

受け継がれる伝統

八女伝統本玉露

玉露とは、茶葉の収穫前から20日間、日光を遮る被覆を施すことで、まろやかなうま味とコクを高めた最高級茶です。その中でも、八女市内で伝統的な技法にこだわり作られ続けている最高品質の玉露が「八女伝統本玉露」です。稲わらで光を遮り、一枚一枚丁寧に手摘みされ、高い技術で製造されたお茶のみが八女伝統本玉露となります。



究極のひとしずく

玉露しずく茶[®]

※「しずく茶」は茶の文化館の商標登録です

「しずく茶」とは、蓋付きの茶碗を用いて八女伝統本玉露を味わう、茶の文化館オリジナルの飲み方です。旨味とコクを凝縮した甘くまろやかな最初のひとしずくは、今までのお茶の概念を変えてしまうほどの味わいです。また40℃、60℃、80℃とお湯の温度を変えながら飲むことで、変化する味と香りを楽しみ、最後は残った茶葉を塩や酢醤油などでまろごとお召し上がりいただける、「八女伝統本玉露」の一番贅沢な楽しみ方でもあります。

第74回全国茶品評会「玉露の部」一等一席

農林水産大臣賞受賞茶

茶席で使用する玉露は、数に限りがありますが、茶の文化館の売店で販売いたします。大変貴重な日本一の味をぜひお楽しみください。

