



山寺通信11月号

当社追加カタログもいよいよ校正まで進み11月にはリリースできます。今回ガラス製品を中心にコーヒーの器具も扱います。コーヒーは、世界の中での普及率が高いだけあって、珈琲の形態、器具の様式、個性的な道具等の種類がとても多いです。味についても入れ方による違いのこだわりがとても微妙に選別しています。こだわればとても際限なく奥行きが深くなります。

コーヒーもドリンク、インスタントコーヒー、袋に入ったドリップコーヒー等普及型の物は、種類が沢山あります。それは、日本茶と同じです。本物の味と言う定義も難しくなりますが、急須で入れたお茶と同じレベルの物は、ハンドドリップになると思います。基本的にはペーパーフィルターを使いますが、本物の珈琲豆を挽いた粉を使います。使う器具が少なく、洗うのが楽、粉はペーパーに包んで捨てる、微粉をカットするので、味がクリアになるととても簡単です。ペーパーのある分日本茶より楽になります。日本茶は、急須と言う日本独特な茶器の発達で素材や扱いやすい形状で普及してきました。またお茶の場合は、急須により浸水時間の調整や他の容器に移すことなくそのまま複数の人達に注いでいくことができます。

嗜好品の為の道具は、社会が進歩すればするほど世代ごとの嗜好品が必要になります。そこに新しい提案が必要になると思われます。嗜好品は、たしなむ物から生活の中で無意識に摂取したくなるものになります。必ずしも健康に良い物ばかりではありませんが、なるべく健康的なものが良いでしょう。

現在ある最も簡単に本物のコーヒーやお茶が飲める道具

		
<p>簡単一人用 直接マグカップ</p>	<p>予定セット価格 ¥1500</p>	<p>メッシュフィルター</p>

本物の味を味わえる 使うのも、後始末も簡単 使い方を工夫してより美味しいテイスト

これだけで、簡単にコーヒーを飲む。竹製のフォルダーと軽い耐熱ガラスのドリッパー。

蓋なし急須 茶葉を洗浄する時、後ろから簡単に流れでる。

簡単なら代替品は、いらぬ 道具は少なく 扱い簡単に 本物を使いこなす

 <p>ステンレス二重構造 日本茶をいれてみる</p>	 <p>ざら目四方硝子瓶 ステンレス ファイブ網 硝子 茶 鹿</p>
--	---