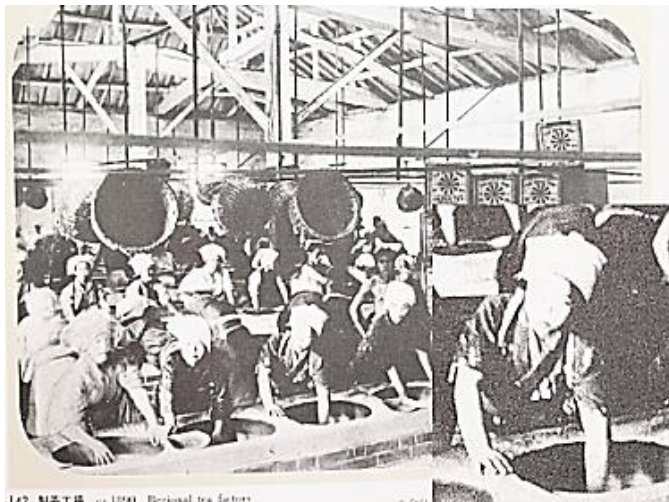


山寺通信5月号

いよいよお茶の初取引も始まり、新茶の季節になりましたが、コロナや茶に対する関心が落ち込んで厳しい季節になっています。ただ海外では、免疫力がつくということで注文が増えています。本来、明治期に輸出されたお茶は中国緑茶の代替品で味も炒り茶のような焦げた味が必要で炒りなおしていました。後に機械化されましたが、初めは熱した釜で女性達が蒸したお茶を手で炒っていました。つい最近まで日本の蒸茶は敬遠されていました。それが現在では、蒸茶が受け入れられています。スモーキーな味から青臭い味に変わったのです。ただ最近のペットボトルのお茶の味ですが、スモーキーな味が底辺にあるように感じますが、どうでしょうか。焦げたような味は、ウイスキーのスコッチでも感じます。紅茶のキーマンも基本的にはスモーキーな味がしますが、人気が出て注文が殺到した時、粗製乱造気味になり微調整をしないで焦がしすぎて人気落ち、メインの工場は閉鎖に追い込まれました。最近この工場は、再開しました。



釜の中で炒っている女子工員



機械化された炒り茶工場

年代間の文化ギャップは、世代ごとにあり難しい時代に入っています。最近見かけるのですが大型の雑貨店が独自の急須をデザインして売っています。オリジナル商品なのでそれなりの数は売れます。デザインと価格が茶店とは違うのです。商品種類は少ないのですが、消費者の支持は受けています。少し高いと感じます



伊万里焼 白磁 手描き商品



通 05-08 竹 ¥1200 φ92/H83mm 260cc



呉須の影の竹林

現代は、人とのつながりを求めています。その時にとって付けたような対応ではなく、自然と生まれた感性が必要になります。例えば、ネット通販の客は多くの質問をしてくるので丁寧に対応していかなければなりません。店舗でもさりげない感じよさが必要です。日頃から誰に対しても対等に接することにより「感じのいい店」が生まれます。こんな時代たまには、安売りもしまししょう。 **格安アウトレット商品** WEBの入り方下記参考。

当社トップページ
<http://yamaderakk.co.jp/>
現代の茶器 やままでら

最下部クリ:

高級品 作家撰
www.yamaderakk.co.jp/00ntop.html

shuen	呉須	SHUEN	
	蘇杭	JINSHU1	JINSHU2
	北極	HOKUJO	

最下部の黄線内

業者採用 特価品	Outlet1	Outlet2	Outlet3
代表示 急須・水筒	Outlet7	さまし	漏西・マツ
	Outlet8	Outlet9	
	五葉・仙茶碗	煎湯焼茶碗	清水徳