

山寺通信 10 月号

最近、常滑に一つの変化が起きています。常滑焼の急須で珈琲を入れると簡単に美味しく入れられる。これは、クラウドファンディングの場で高額なお金が2度集まり業者間から広がった経緯があります。ネット上で始まったことで業者が新しい商材として期待しています。同じ物がお茶の道具より大分高い価格が設定されています。珈琲関係の雑誌にも掲載されるようになりました。このような専門的な雑誌に掲載され比較されると同時にその特徴がはっきりします。

当社では、珈琲の道具で日本茶を美味しく飲む方法を考えました。二重構造のステンレスフィルターでお茶を美味しくだしました。珈琲の世界ではマニアが多く、色々な道具を作って入れ方も研究しています。去年の「23~24」年のカタログに中国製の珈琲の道具を掲載しました。サーバードリッパーで日本茶を入れてみましょうと書き込みましたらこの道具は比較的好く売れました。今回は、一人飲みの小さいドリッパーを3種の色で掲載してみました。この暑い気温の中で氷を入れて水出し茶を作ってみました。美味しいお茶ができましたので少し積極的に売っていかこうと思っています。バラエティーに富んだ飲み方で楽しいお茶を演出してみました。今回の追加版のカタログには、「絞り出し」をトップに持ってきました。海外での売れ行きがよいです。横手の持ち方にてこずる海外の方には見た目で見えるところが受けているようです。

水とお湯で実験してみました。一人分では、2g程度の量で良いと思います。基本的に珈琲のハンドドリッパーのように入れます。最初に水を少し入れて茶葉を膨らませ蓋をつくります。後は水をゆっくり入れます、1煎目、2煎目、3煎目と香りがたつ美味しいお茶が出来上がります。



一人湯呑で、自分の濃さで2g
一人飲み用ドリッパーは3色
あります



大型のドリッパーサーバー（上記写真のような）に複数分作ります3g



まず1煎目は少量の水で茶葉をふくらませます。（水が茶葉を素通りしてしまいます）2g



数か月前から入荷するとおしらせした耐熱ガラスの水筒が入荷しました。来年もう一度新デザインで紹介します。

現在在庫300個あります。

三色のステンレスティーポット
発注しました。白色 薄茶 籠網

