

山寺通信 5月号

新茶の季節になりました。新茶の淹れ方が袋の裏に書いてあり「70~80度1分蒸す」大体これらが一般的な表示ですが消費者は、これをどのように実感するのでしょうか。常連さんは、慣れているでしょうが、新たな客を獲得し説明するには数字の羅列だけでは説明になりません。なぜなら確認する手段がないからです。生活にマッチした説明が必要です。それでいくつかのパターンで実験してみました。2.3回の実験です。**(茶葉の**

- 入らない湯だけの実験) 4月の実験**
- 湯冷まし/沸騰した100度近い湯を冷ましに入れて15秒から20秒ぐらい90~95度になります。
- 急須/その湯を急須に入れると85~75度になります
急須の周辺は触ることができない熱さです。
- 茶碗/急須に入れて蒸らして茶碗に入れる60~55度になる
少し熱いと感じる熱さです。
- カップ/沸騰した湯を湯呑、カップに入れると20秒後95~80度になる
以上は、器のサイズや厚み等細かな分析無です。

手で触って熱いと感じるまたは暖かい、持てない熱さ感覚的な言葉での説明が説得力あります。店主の経験値は、ベテランの所作で初心者向きではない場合があります。今の様に湯沸し器ではできませんが、茶道では釜の蟹眼、連珠、魚目と空気の泡と音で湯の頃合いを判断していました。(湯相)

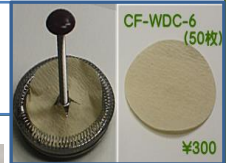


フィルターインボトル
今回のつりさげアシストは、好みの茶や経済性、手軽、保存性を漫画で表現しました。



お茶槽 (5gの茶葉)
上の水タンクの蓋とガラスのサーバーを付けることにしました
卸価格は、@17340 (¥28900) 税別

茶槽 茶の種類によりペーパーフィルターを使う
CF-WDC-6 (50枚) ¥300



有田焼 勲山作 蠟抜き



有田焼 勲山 マグカップ 15-5-01 15-5-02 15-5-03 15-5-04 8.5/H8cm ¥2000



携帯温度計
15-5-009
¥900
中国製試験輸入、本格
入荷 5 下旬

15-5-005 15-5-006 ¥800 9.3/H9cm 240ml 15-5-007 ¥800 8/H8.32 55ml 15-5-008 ¥500 8/H8.6 240ml