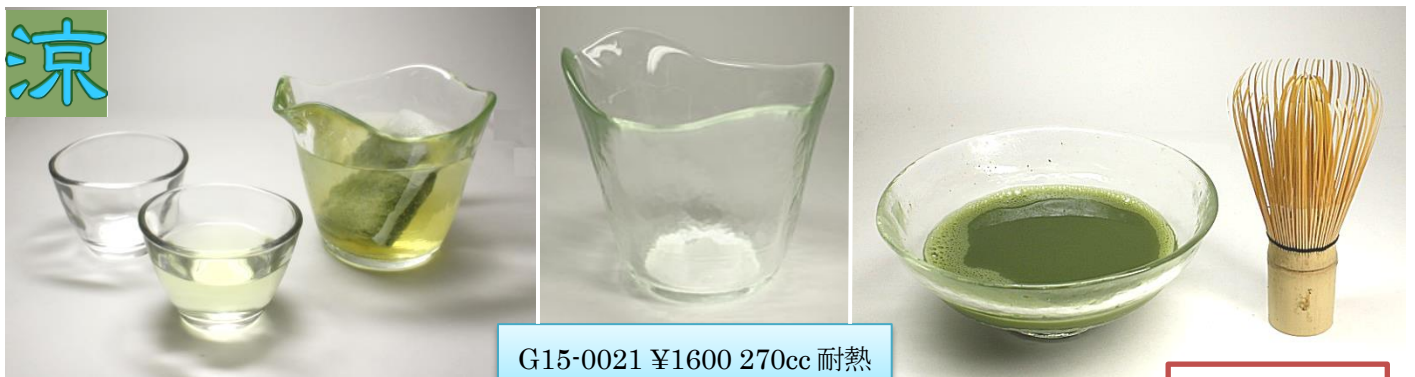


山寺通信 7月号 夏は、茶葉ドリンクの季節

梅雨に入り少し気温が下がっています。でも梅雨が明ければ暑い夏になり涼を求めて冷たいドリンクが欲しくなります。水出し又氷を入れて冷やし、色々なお茶を積極的に接茶してみたらどうでしょうか。水だけで淹れるお茶が簡単で経済的さらに美味しい、こんな実感を消費者に説明して実感してもらう。このような店の演出を考えて、先日ガラスのチラシ、アシストペーパー、店舗用ポスターをお送りしました。茶産地での苦戦は、消費地での販売の苦戦になっています。お茶離れと言うよりリーフ離れです。ドリンク系の各メーカーは、積極的に新製品の開発をすすめさらに海外でも緑茶ドリンクを伸ばしています。7月1日には、「ためしてガッテン」で水出しのお茶の特集をします。民放でも似たような企画をされると思われます。ただ茶業界と消費者の間には、知識、情報の認識に隔たりがあります。まず実践 1:茶に関心の少ない消費者を店に招き入れる 2:接茶する(ほうじ茶などどんなお茶も美味しい) 3:淹れるための道具製品の説明、これらのことが整って初めて客とし取り込めます。お茶樽を上手に使う(使用法は独自に研究)客を集め、高級茶の客をロコミも含めて獲得している店も増えてきました。各種の道具で実演販売で消費者に解説して客を呼び込みます。今年の夏は、ドリンクから茶葉のドリンクへ客をとりもどしましょう。常滑で試験した資料を見るとドリンクにはカテキン成分の含有量の表示がありますが、旨み成分のアミノ酸類はありません。急須でリーフを淹れるとカテキン 85 アミノ酸類 50 ぐらいの比率になります。日本食の特徴は旨味であり、まず水で茶葉を入れて旨味の美味しさを実感してもらいましょう。

涼を呼ぶ水出し茶を作る茶葉に対して色々な茶葉・方法・お湯と水の組み合わせ 暑くなれば当然氷も使います

涼



G15-0021 ¥1600 270cc 耐熱

ジャグポット



冷茶片口

G15-0022 ¥1500 14.5/H6cm 耐熱硝子

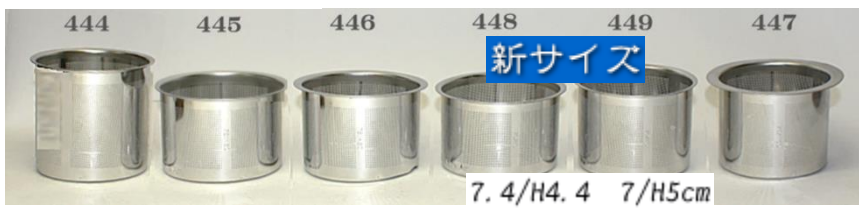
G15-0023 ¥2500 250cc

力の無い女性・高齢者向

特殊メッシュス籠付



茶葉が出ないからマイボトル等に



新サイズ

7.4/H4.4 7/H5cm

棚-数量限定
 TN-01 ¥2000 H17
 TN-02 ¥2400 H22
 金魚 A7-01 ¥1400
 鉄仙 A7-02 ¥2100



有田焼ホタル焼

10.5/H5.5cm