

矢島園オリジナル「抹茶」

宇治の厳選された高級抹茶を使用。お手頃な品から濃茶用の高級品まで取りそろえております。



手摘みした茶葉を丹念に石臼で挽いて仕上げました。甘み旨み香りが最高の抹茶です。

ほまれ
誉

注文番号.718

濃茶・薄茶用

20g **1,700円**+税
(税込1,836円)



甘み旨み香りが全て揃った抹茶です。

くも
雲

注文番号.716

濃茶・薄茶用

20g **1,300円**+税
(税込1,404円)



矢島園の厳選した上級の抹茶

まつ
松

注文番号.714

濃茶・薄茶用

20g **1,000円**+税
(税込1,080円)



矢島園の厳選した一般的な抹茶

あお
蒼

注文番号.712

薄茶用

20g **800円**+税
(税込864円)



矢島園の厳選したお手軽な抹茶

みどり
碧

注文番号.710

薄茶用・お料理用

20g **500円**+税
(税込540円)

徳用タイプ 200gサイズ (お徳用タイプは下記の3品だけの品揃えとさせていただきます)



矢島園の厳選した上級の抹茶

まつ
松

注文番号.720

200g **8,000円**+税
(税込8,640円)



矢島園の厳選した一般的な抹茶

あお
蒼

注文番号.721

200g **6,400円**+税
(税込6,912円)



矢島園の厳選したお手軽な抹茶

みどり
碧

注文番号.722

200g **4,000円**+税
(税込4,320円)

おいしい 抹茶の淹れ方 (1人分)



1 抹茶の茶碗・茶筌・茶杓・抹茶約2gを用意します。



2 茶碗に抹茶1.5g~2gを入れます。(抹茶は缶に入っている状態でダマになっている場合があるので、一度茶こして細かくしておきます)



3 90℃前後のお湯60mlを茶碗に入れて「m」の字を描くように茶筌で素早くかき混ぜます。



4 細かい泡が立ったら茶筌の動きをゆるめ最後に「の」の字を描くように茶筌を引き上げます。

ワンポイント お茶知識

知っておきたい お茶を美味しく飲む方法

お茶殻の利用方法

よくしぼってお茶殻を床に撒いてほこりを吸収させながらお掃除するのは昔からですが、お茶の葉に含まれるフラボノイド類は殺菌、消臭効果があるので、乾燥させて茶殻をガーゼなどでつつみ冷蔵庫やクツ箱などにいれておくとうまいへん便利です。

番茶とほうじ茶の違いはどこ？

地方によっては「ほうじ茶」のことを「番茶」と呼んでいるところもありますが、一般的に番茶は三・四番茶を番茶と呼んでいます。シーズンの最初に摘んだのを一番茶、そのあと6月上旬~下旬に摘んだお茶を二番茶。7月末~8月初めに摘んだお茶を三番茶。ほうじ茶は三番茶や四番茶に摘んだお茶の葉を強火で炒ったお茶のことです。

「宵越しのお茶を飲むな」は何故？

お茶の葉には、たんぱく質が含まれています。このたんぱく質はお茶を淹れた後も葉の中に残り、時間が経つと腐敗していきます。特に夏は変質が進むので、お早めにお茶殻は取り換えましょう。