

お茶農家が運営する伊勢茶専門カフェ“深緑茶房 名古屋店”
5種類のお茶から自由にご選ぶ！離れた人との距離を縮める、お茶×はがきの新ギフト

「選べる伊勢茶はがき」

2020年9月17日(木)より販売開始

<https://www.shinryokusabo.co.jp>

有限会社深緑茶房(本社：三重県松阪市、代表取締役：松倉 大輔)が運営する伊勢茶カフェ「深緑茶房 名古屋店」は2020年9月17日(木)より、大切な方に言葉とともに好みのお茶をお届けられる「選べる伊勢茶はがき」の販売を、深緑茶房 名古屋店店頭、深緑茶房 名古屋店WEBショップにて開始します。



選べる伊勢茶はがき 販売ページ：<https://bit.ly/2Zthavu>

コロナウィルスの流行でお盆帰省を自粛するなどし、大切な方と会えずにいる方が多くいます。深緑茶房では、人との密な繋がりが減少している今だからこそ、お茶で心を和ませてほしい。そういった思いから、好きなお茶を大切な方に送ることができる“茶はがき”を開発しました。切手貼付済はがきのため、すぐにお茶と気持ちを送ることができます。

選べるお茶は、伊勢玉緑茶、くきほうじ茶、香小町、深緑、千寿の5種類。緑茶の中でも最もスタンダードな品種である「やぶきた」を、お茶農家直営店だからこそできる「栽培」「加工」「焙煎」「摘む時期」を変える事で味の変化を付けました。

また本商品のお茶には、どなた様でもおいしいお茶を楽しむことができるよう、深緑茶房が企画したオリジナルティーバッグを採用。従来のものより茶葉を細かくしたり、ティーバッグの大きさを大きくしています。

今後も深緑茶房では、魅力的な商品や情報をお届けし、みなさまの暮らしをサポートしてまいります。

■商品概要



「選べる伊勢茶はがき」

内容：お好きなティーバッグ1つ、水出しティーバッグ1つ

価格：500円（税込）

大切な方に、お茶と言葉をお届けできる茶はがきです。はがきの中身は、奥深い味わいの「伊勢玉緑茶」、スツクリとした香ばしい甘みの「くきほうじ茶」、コクのある甘みが特徴の「香小町」、茶葉の渋みを最大限に引き出した深緑茶房の看板商品「深緑」、繊細で上品な旨味を持つ「千寿」の5種類からお選びいただけます。またお好きなティーバッグに加え、しっかりと甘みもある水出し緑茶が楽しめる「水出しティーバッグ」も付属します。



伊勢玉緑茶
Ise-Tamaryokucha

深緑茶房の新しい挑戦。新しい品種ではなく、製法でもっと遊んでみたかった。

焙煎：★★★
甘味：★★★★
渋味：★★



Shinsabo

長年お茶をつくり続けてきた職人たちがでしたが、満足のいく玉緑茶をつくるのに3年が掛かりました。まだまだ深緑茶房の玉緑茶は発展途上です。新しいお茶として、これからもどんどん進化させていきたいと思っています。品種が目まぐるしく変わりますが、私たちは生産者として製法を追求する意味での「深さ」も大事にしたいと考えています。



くきほうじ茶
Kuki-Hojicha

強火で焙じた茎の甘みに茶葉は要らない。だから、使うのは茎だけ。

火香：★★★
甘味：★★★
渋味：★★★★



Shinsabo

強く強く焙煎する事によって、茎の奥にある甘みを引き出します。私たちが焙じ茶に求めたのは、「スツクリとした香ばしい甘み」。わざわざ茎だけを選り分けて使うのは、焙煎した茶葉の渋みは要らないと感じたから。超強火で焙煎する事で引き出される香ばしい甘みと火の香り。これが深緑茶房の焙じ茶です。



香小町
Kaori-Komachi

油絵で色を重ねるように、お茶を重ねる事で味に深みを出しました。

コク：★★★
甘味：★★★★
渋味：★★



Shinsabo

はじめての人にはまず飲んでいただきたい深緑茶房のスタンダードです。香小町は「本気でおすすめしたくなる深蒸し煎茶をつくりたい」という思いを追求した結果、10年という歳月をかけて「深蒸し煎茶×普通煎茶×かぶせ茶」という現在のブレンドになりました。業界の常識に変わる事なく、試行錯誤し続けてきたのがこの香小町です。



深緑
Shinryoku

プライドを賭けた深緑茶房はじまりのお茶。深蒸し煎茶の王道です。

旨味：★★
甘味：★★★
渋味：★★★★



Shinsabo

深緑茶房の深蒸し煎茶最高峰は、「深緑」です。創業当時から考えると栽培する品種が増えました。かぶせ茶や玉緑茶などの新しい事にも挑戦してきました。その中で変わらず実直に磨き続けてきた深緑茶房の最高のお茶。それが、この深緑という深蒸し煎茶です。もちろんこれからも、プライドをかけたお茶として磨き続けていきます。



千寿
Senju

丁寧に育てたお茶の葉だから、丁寧に淹れて、時間と一緒にゆっくり嗜んでください。

旨味：★★★
甘味：★★★
渋味：★★



Shinsabo

全国的に見ても珍しいほどに早摘みした新芽でつくっています。7日間ほど被覆する事で日光を遮り、旨味が多く鮮やかな緑色の茶葉に仕上がっています。非常に若い芽をつかっているので、若い芽が持つ繊細な上品さを壊さない蒸し時間に調整しています。その年の天候にもよりますが、千寿を摘み取る畑は毎年ある程度決まっています。



「水出しティーバッグ」

深蒸し煎茶と普通煎茶の茶葉のみを使用したことで、しっかりと茶葉の甘みと香りを水出しでもお楽しみいただけます。ミネラルも豊富に含まれており、残暑の続く夏後半〜秋口にもぴったりな商品です。

■深緑茶房 名古屋店について

私たち深緑茶房は、畑からお茶を育てるお茶農家です。お茶農家として美味しいお茶をつくるのはもちろんのこと、カフェを通して「嗜む人」を増やしたいと思っています。そのためのお店が「深緑茶房 名古屋店」です。



■店舗概要

所在地：愛知県名古屋市中村区名駅4丁目26-25

メイフィス名駅ビル1階

電話番号：052-551-3366

営業時間：11:00~19:00

定休日：水曜

