本場の本物

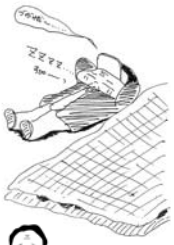
大豊の碁石茶新聞

第 12 号
2009年10月発行
発行:高知県大豊町碁石茶生産組合
〒789-0250
高知県長岡郡大豊町黒石343-1
http://www.town.otoyo.kochi.jp/
ご意見ご要望は下記アドレスまでメールをお送りください。
フリーダイヤル 0120-343-858
access@marudai-corp.co.jp
企画制作 土佐の風

秘宝の三年物がついに登場!!

生産者の想い（近日発売）

やっと出来ました。秘宝の三年物。
より寝かせる事で味はまろやかで、酸味も和らぎ味わい深い逸品に仕上がりました。
是非ご堪能下さい♪



上村 副組合長

小笠原 組合長

発行・高知新聞社
フリーペーパー
k+ vol.33 に
大きく掲載されました。

ちょっぴり酸味のある碁石茶でさわやかな毎日を!
☆デトックス効果による便秘改善で「毎朝すっきり」

ウイルス感染も増殖も防ぐ碁石茶

茶葉を蒸してカビ付けしてから桶で漬け込み、天日干しにして作ったお茶。乳酸菌が豊富。インフルエンザウイルスの粘膜の細胞への侵入と、細胞内に入ったインフルエンザウイルスの増殖をダブルでブロック。含まれる多種類のポリフェノールによる作用と考えられている。（日経ヘルスプルミエ7月号より）

オススメのお召しよがり方

1箱(50g)で意外にタップリ飲めます!

やかんで沸かした熱湯2リットルに碁石茶1個（約3g）入れ、中火で約10分煮出します。
蒸らし時間（オススメは3分程度）によりお好みの酸味、香りをご調整下さい。
冷蔵庫で冷やすと飲みやすくなります。

※ 砂糖やハチミツを加えるとより飲みやすくなります。
※ 塩や梅干を加えるとさっぱりとお飲みいただけます。

碁石茶の活用法（碁石茶チップス）

材料：碁石茶茶葉（刻んで）小さじ2・豆腐20g 小麦粉大さじ1・片栗粉小さじ1・かつお節3g溶き卵小さじ1・しょうゆ小さじ4分の1・塩1つまみ

1：材料を全て混ぜる。材料をこねたものをクッキングシートとラップで挟み、ラップを上にして20cm×20cmに薄く延ばす。冷蔵庫で10分寝かす。
2：ラップを剥がし、下のシートを切らないよう、縦横2～3cmに切り目を入れる。シートごと電子レンジの皿に載せる。
3：500Wで約5分加熱。焦げやすいので時々様子を見ながら、パリッとなったものから出す。
4：あら熱が取れたら、切れ目から割る。

茶子ちゃん物語（原作・茶子ちゃん）

待てば海路の日和あり

はまじの一句

（財）食品産業センター認定
本本の物場
厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp

「本場の本物」とは
日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた、地域食品ブランドの表示基準。その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選原料を用いて「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となるものです。

「本場の本物」認定品

希少価値のあるお茶の為、類似品などにご注意ください。このパッケージ以外は「本場の本物」大豊の碁石茶正規品ではございません。

愛飲者の便り

投稿日：2009年04月06日　50代／女性

はっきり言って臭いです。これは薬だと思って飲んでくださいと言いたいですが私はペパーミントティーとブレンドして飲んでます。その心は両方とも便秘に効くです。慣れれば平気ですがそれでもこれのみではやはり薬ですね。でも気のせいか‥風邪をひかなくなりました。これだけすごい臭いならどんな病気も寄せつけない様な‥そんな気にさせるお茶!です。でもこれを飲んでも高島礼子さんにはなれないでしょうね‥

投稿日：2009年05月09日　40代／女性

はなまるで見てとても興味があったので購入しました。少し酸味のある味が私は気にいり、主人と毎日飲んでいます。友達にもプレゼントしたところ、「あのお茶すごいね!」と絶賛でした。最初は飲みづらかったけど、徐々に慣れてきてそのうち悩みだった便秘も解消されていたとのことで、喜んでもらえてよかったです。