

本場の本物

大豊の

碁石茶新聞

第 15 号

2010年6月発行

発行:高知県大豊町碁石茶協同組合
〒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 0120-494-844
info@tosa-kaze.jp
企画制作 株式会社 土佐の風

2010年は高知が熱い!! 高知の宝、碁石茶に注目

生産者の想い

今年は例年にないほどの高知ブーム!!
イベントで大忙しです…が
嬉しいことです♪



上村 副組合長 小笠原 組合長



発行・わかさ

6月号に大きく掲載されました。

高脂血、動脈硬化を強力に
防ぐと言うタイトルでカラー
5ページ掲載されました。
便秘も治って6キロやせた。
むくれが取れ肌荒れも改善。

高血圧が下がって安定し薬がいらなくなった。

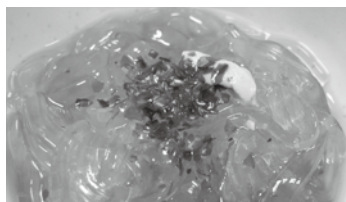
このような愛飲者の声が掲載されています。

デトックス効果による便秘改善「毎朝スツキウ」
今から飲み始めて免疫力を高めよう

☆これからの季節、碁石茶を冷やすとより飲みやすくなります。

碁石茶の活用法

これからの季節にぴったり。暑い時期に食べたくなる爽やかな食べ物特集。



碁石茶とところてん



碁石茶わらび餅

作り方は簡単です。料理に加える水を碁石茶に変えるだけ。これだけで碁石茶わらび餅、ところてんの出来上がりです。後はところてんとサラダを混ぜて「ところてんサラダ」にしてみたりわらび餅にきな粉や黒蜜をかけてみたりお好きなトッピングで楽しめます。

茶子ちゃん物語 (原作・茶子ちゃん)

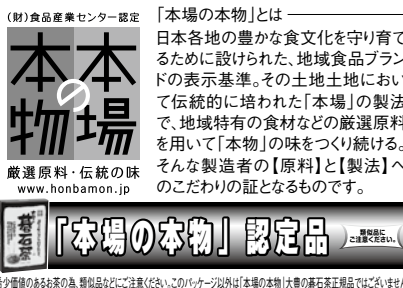


オススメのおまじよがり方

1箱(50g)でタツプリー飲めます!

やかんで沸かした熱湯2リットルに碁石茶1個を(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。



愛飲者の便り

2010/3/16 30代 女性

ひどい赤ら顔に悩みフォトフェイシャルをしようと考えていましたが、碁石茶を飲むようになってから赤みが少しずつ引いてきました!それにアレルギーで二年半以上朝晩薬を飲んでいたので2~3日に一回で済むように!!少し高いお茶だと思いましたが、フォトフェイシャルと通院、薬代のことを考えると安いです。味の好みは個人差があると思いますが、私は好きです。薄めに作っていますがそれでも充分効果があります。ずーっと続けていきたいです♪

