

本場の本物



碁石茶新聞

第 3 号

2008年12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

「本場の本物」認定品

類似品にご注意ください。

生産者の想い 大豊町碁石茶生産組合からのお礼

2008年は、テレビや新聞などのマスメディアでも取り上げられ、たくさんの愛飲者の方々からのお便りを頂き、大変感謝しております。これからも、組合員一同気をひきしめて、体に良いお茶をつくっていかうと思います。

これからも
よろしくお祈り致します



組合長 小笠原 章富



副組合長 上村 吉博



平石 博宣



上地 美津男



上村 典義



栄枝 豊



北窪 正則



副社長(大豊ゆとりファーム)
吉村 優二



主任技術士(大豊ゆとりファーム)
山中 茂雄



碁石茶 1号



碁石茶 2号

碁石茶豆知識 生産しているのはどこ？

碁石茶を生産しているのは、四国山地の山ふところ、高知県大豊町の山間地です。平均標高430m、霧が多く、日照時間が長いというお茶の生育に適した場所です。



碁石茶の活用法 入浴剤としていかが？

碁石茶を飲用した後の茶葉をティーパック等に入れて一般の入浴剤と同じようにご使用いただけます。



※但し浴槽に色素が付くおそれがありますので、早めに排水をお願いします。又、同じ理由から洗濯用水には、ご使用いただけません。ご使用は個人の責任でお願いします。

おいしい飲み方



注意

こちらの飲み方も同じですが、別の容器などに移し易くするためにあらかじめ茶漉し、又はティーパックなどを利用して頂くべしです。尚、ティーパックをご利用の際は碁石茶のうまみ成分と栄養分をより抽出できるように茶葉が開きやすい大きめのティーパックをご利用ください。

煮出してお飲みの場合
やかんで熱湯2リットルに碁石茶3〜4個(約7g)を入れ、中火で約4〜5分煮出します。酸味の気になる方は冷蔵庫で冷やして飲めやすくなります。
●冷やして麦茶風に。

急須「350cc」でお飲みの場合
碁石茶1〜2個に熱湯を加えて4〜5分待ちます。1煎目はあまり濃くない方がおいしくいただけます。2煎目、3煎目とお飲みいただけます。
●砂糖やハチミツを加えるより飲みやすく。
●塩や梅干を加えるときは、ぱりとお飲みいただけます。

茶子ちゃん物語 (原作・茶子ちゃん)



「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】へのこだわりが証となるものです。

感謝の心

碁石茶 関連商品の紹介
碁石茶 あられ
くせになる味です!!
大豊へお寄りの時は、一度味わってみてください。
あられ 150g入 価格 350円
道の駅 大杉
お問い合わせは 下記までお願いします
〒789-0311 高知県長岡郡大豊町杉 743-1
TEL:0887-72-1417

愛飲者の便り

便秘解消にいろいろと試しましたが効果がなく、1年前から碁石茶を飲み始めるのとすぐに効果があり、今も毎日飲んでます。お化粧のりも良くなりました。友人にも勧めて喜んでくれます。つれいなく♡。

大畑千秋さん 25才 (東京都在住)