

ほんのいっぽく

そろそろ

冷茶の出番です



扇風機が欲しいかと思えば、洗濯ものをさらばりさせたくて、暖房器具が手放せなかつたり、なんとなく気分がさえない季節になりました。皆様お変わりございませんか。

冷たいものが恋しくなりますが、あまり冷たい

あがりも召し上がるお茶の出番！

冷たいお茶が欲しいときは、いつものお茶を急須に入れて、お湯の代わりに水を入れ、30分ほど待てば、冷茶の出来上がり。そんなに待てない

現在、斬新な店構えになる以前は、昭和25年ごろに建てた2階建ても、店と自宅として使っておりまして、建てた当時は、見世蔵式の本格的な木造建築でしたが、商売が大きくなるにつれて、今だったら違法建築と言われるよ

うな増改築を繰り返して、店舗を広げました。一番衝撃的なのは、昭和40年前半の改築です。点に凝っていた祖父が大丈夫と言われたと、大黒柱を外してし

ご先祖様《十六》

またのです。立派な店になりましたが、甲州街道交通量の影響もあって、何十年もたつうちに、建物が傾きはじめてました。また屋根瓦を止めていた銅線が酸性雨によって切れ、瓦が落ちる危険が出てきてしまったのです。

発行元
網代園
八王子市
横山町10-14
042 (643) 0333
日本茶心ストラター
茶育指導士
網代邦子

6月の店休日
5, 12, 19, 26日
(毎週土曜日)
営業時間
9:30~19:00
(日, 祝)
9:30~18:00



Facebook



Instagram



お茶の仕上げ

ときは、湯呑みに氷を入れて熱いお茶を注げば、オンザロック茶。そして、いつもどおりの美味しいお茶。漢方では、緑茶は身体を冷やす食品に分類されています。体調や気分に合わせて、いつものお茶と茶器を活躍させてください。

編集後記

『なんで山田うどんの』
実は、山田うどんの社長とは、いとこの間柄。大会社の社長さんでも、気さくに話してくれる

山田うどん

山田うどんが、手打ちうどんキットを作り出した。狭山茶を使った緑の生地と、いつも白いうどん生地が冷凍になつて、生地を足で踏んでのぼして、包丁で切れば、手打ちうどんの出来上がり。

狭山茶を使った緑と白、うどんがきれいです。ぜひ、手打ちうどんに挑戦してみてください。



ので、ありがたいです。おうち時間が長くなつた昨今、自宅で楽しんでいただけるものを作りたいです。

堂々と出かける日が一日も早く来るのを祈るばかりです。それまでどうぞよろしくお願いいたします。

