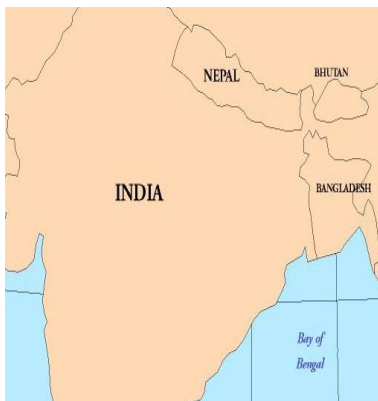


ネパールのおいしさに感動！

ネパールのお茶を飲まれたことがありますか？



は、ダージリンに似た地
ジリンで学んだ技術を基
な紅茶を産出し、近年紅
が伸びている地域です。樹
を越えるダージリンの樹
に衰えはじめていても言
イヤー達の関心はこのネ
パールに向けられています。

ネパールの収穫時期は、ダージリンと同じように年に3回あり、それぞれの時期の魅力的な味を楽しむことができます。しかし、雨の降る時期がダージリンよりも遅いため、収穫が常に1か月ほど遅くなります。そのため、有名なダージリンの陰に隠れてしまい、ネパールのおいしさをご存じない方が多いのです。

そこで、マウンテンは、どこでも飲むことのできるダージリンではなく、ネパールにスポットを当てました。

昨年秋に夏摘み(セカンドフラッシュ)を味わっていただいた方は、その品質の良さをお分かりいただけたと思います。立ち昇る香気、とろりとした甘いエ



キス、カップに残る余韻…。**“こんなおいしい紅茶は初めて！”**とおっしゃったお客様もいらっしゃいました。そんな方々から“春摘みも飲みたい”というラブコールをたくさんいただきました。

私たちもまったく同感。今年は春摘み(ファーストフラッシュ)からご紹介することになりました。

サンプルを取り寄せてテイस्टングしてみるとこれも素晴らしい。まさに春摘みらしい味にあふれています。



春摘み(ファーストフラッシュ)のお茶を飲まれたことがありますか？

ちょうどワインのボジョレー・ヌーボーを楽しむように、季節の訪れを楽しむ紅茶です。

“これが紅茶！”と思うような驚きのおいしさ。



透き通った水色(すいしょく)、新緑を思わせる青々しい香り、甘さの奥に感じるさわやかな渋み、ふくよかな余韻。

紅茶初心者の方には、ファーストフラッシュの味体験として。上級者の方には、ダージリンとの味比べに。ぜひお飲みいただきたいネパールです。春摘みは、2kgだけの限定入荷。どうぞお買い逃しをされませんように。



なお、今年の夏摘みのサンプルは8月に届く予定です。出来はどうか。ワクワクしながら収穫を待ちましょう。

どうぞお楽しみに！

★春摘み(ファーストフラッシュ)のおいしい入れ方★

お湯の温度…85℃～90℃ 茶葉の量…1人分3g

” の量…1人分180cc 蒸らしの時間…2.5分