

お茶ソムリエも驚きの旨味、

奇跡の茶葉「定庵こうき」

消費者が選ぶお茶の品評会「日本茶AWARD」。昨年ブラチナ賞を受賞し、今年もファイナルプロダクト賞を受賞した「定庵こうき」とは、そしてその味わいとは。

お茶ソムリエとは

別名「日本茶インストラクター」のこと。平成11年に発足した資格で、歴史ある日本茶の文化の継承、新たな茶文化の創造を目的としている。合格率は35%と狭き門。専務・牛島啓太は平成16年に資格取得。



新しい 深蒸し茶に挑戦

昨年誕生した「定庵こうき」。誕生と同時に日本茶アワードで最高の栄誉となるプラチナ賞を受賞するなど、その美味しさはお茶通もうなるほど。きっかけは、深蒸し茶専門店としてもう一度原点に立ちかえり、自分自身が納得できる新しい深蒸し茶を作ってみよう！という専務・牛島啓太の思いから。偶然出会った茶葉が「定庵こうき」の原料の荒茶でした。



同じ品種の茶葉でも個性はいろいろ。一つひとつ香りや味を確かめながらの作業はとても繊細。

茶利きは

一日にして

成らず。



『定庵こうき』の美味しさの秘訣は旨みとお茶の色にありませぬ。数ある茶葉を吟味する中で、偶然出逢ったのが旨みが非常に強い特別な「※さえみどり」でした。お茶としては個性が強すぎるのですが、それが故に魅力的。ただ、個性が強いだけでは誰かが美味しいというお茶には仕上がりませぬ。個性を壊さないように調整することが非常に難しいものでした。さらに、一番気を使うのが焙煎工程です。焙煎は強すぎるとお茶を煎れた時に色が黄色になってしまい、逆に弱すぎると色は綺麗でも、生っぽさが残ってしまう。焙煎は一度きり、失敗は許されませぬ。試行錯誤しながら、やっとできあがったのが、他とは比べものにならないほどの濃厚な旨みと、深みのある美しい色合いの茶葉『定庵こうき』です。

※「さえみどり」とはお茶の品種名

日本茶AWARD 2年連続受賞

ようやく完成した「定庵こうき」を発表する場として選んだのが「日本茶アワード2017」でした。実は初めてチャレンジしたのは2014年の第一回大会。当時はナチュラルブルー部門に「Rose Blue Tea八女」という、ブルガリア産ダマスクローズというバラに八女烏龍茶をブレンドしたフレーバーティーを初出品し、見事、全国一位の評価を獲得しました。次は専門でもある深蒸し茶でチャレンジしたい！と



箱の底面には地図で使用する茶畑のマークをあしらひ、側面にはお茶色の柄を入れ、丸くカーブした形は茶畑をイメージしています。ちなみに「こうき」は、専務の次男の名前でもあり、「商品は子供と一緒に大切に育てたい」という思いを込めて。



なんと今年も兄弟茶である水出し茶「定庵あおか」とW受賞。2年連続で多くの方に「おいしい」と評価していただきました。

新商品に込めた思い

新しい商品を完成させる時に大切にしてるのはネーミングです。長く大切に育てたからこそ、簡単にはいきませぬ。『定庵こうき』は、今までに出会ったことのない茶葉、そして貴重で気品のある味わいが魅力。悩んだ末、お茶の雰囲気を表す言葉として「高貴」という名をつけました。「いつかこの商品が牛島製茶の看板商品となるよう、じっくり、丁寧に、大切に育てていきたい」開発者でもある専務・牛島啓太の思いが込められた自慢の味わいです。



深蒸し茶はなぜおいしい？

私が
教えます！



牛島製茶専務
牛島啓太

八女茶のことならなんでも
こいの、緑茶のプロ。八女
茶のおいしい楽しみ方
をお教えます。

緑茶を更に美味しく淹れる
なるほどポイント

煎茶製造の中で一番初めに
行うのが「蒸し」の工程。品質を大
きく左右するとても重要な工程
です。一般的なお茶は、大量の
蒸気で通常30秒〜1分程度蒸
しますが、深蒸しの場合、そ
の倍近くの時間をかけて蒸し
ていきます。深く蒸すことで見
かけは崩れるものの、茶葉の芯
まで蒸し上がるため、お茶の成
分が溶けやすくなります。お茶
特有の渋みも苦味が抑えられ、
濃厚な旨味とまろやかな味わ
いに仕上がります。また、おい
しだけでなく、ビタミンAや
E、食物繊維など栄養分もと
り入れやすくなり、美容や健康に
も役立ちます。



01

お湯の適温は70〜
80度がオススメです。
熱すぎると苦み
や渋みの強いお茶
になってしまいます。

02

お湯を淹れたら、
1分程度待って、
急須を回しながら
注いでください。
湯のみは必ずあた
ためておいて。

美味しいお茶データ(2人分)

- 茶葉の量 6〜8g
- 湯の量 200〜240ml
- 抽出時間 1分程度



急須の手入れは
必ず行うこと

網にお茶が残ったり、
サビがあるとお茶の色
や味にもすぐ影響
がでてしまいます。年
一度、急須を買い替え
るのがオススメです。



ミネラルウォーターを
選ぶなら軟水で

軟水だとなめらかな味わ
いが楽しめます。硬水でお茶を
淹れると、お茶が渋みを呈す
る味になるので要注意。



お湯は一度必ず
沸騰させる

沸騰はぐつぐつ5分程度
たもちましょう。水の臭み
を抜くためにお湯の沸騰
は大事です。カルキ臭が
強くなる夏場は特に要
注意。

今号ピックアップ茶

深蒸し煎茶 定庵こうき

受賞茶のみくらべ

牛島が自信を持ってお届けする「定庵こうき」。
お茶好きな人が選ぶ日本茶アワードにて
2017年、2018年と
2年連続で受賞した貴重な深蒸し茶。
是非この機会に体験してみてください。



期間
限定

日本茶アワード
2017
プラチナ賞
受賞

日本茶アワード
2018
ファンプロダクト賞
受賞



Present!

飲み比べセットご購入者全員に
八女茶使用「茶あめ」
プレゼント!

手作りの優しい味わいが人気の八女茶を使用した
お茶あめです。お茶の香りと旨みたっぷり、無着色で
お湯を注ぐとなんとグリーンティーとしても楽しめます。

『定庵こうき』
日本茶アワード受賞茶
飲み比べセット

◎2017年受賞茶 30g
◎2018年受賞茶 30g
箱入り **2,160円**(税込)

※メール便可。ただし、当店での買いものが2回目以降の方に
限らせていただきます。※通常配送は送料別途

2017年「定庵こうき」の原料が少ない状況です。ご注文はお早めに!



牛島製茶

福岡県八女市津江405-4
☎0120-02-4818
✉info@yame-tea.jp
牛島製茶 検索



牛島製茶 日本茶AWARD2017
深蒸し煎茶プラチナ賞
「定庵こうき」の
商品説明動画はコチラ

お茶の 心話

vol.
01