

掛川お茶大使 &日本茶インストラクター

茶柱 その 126

吉岡亜衣加の お茶の間通信



掛川茶をシャンパン風に仕上げた「ちゃんぽん」が完成して私もうれしくなりました。松下さんと記念に♪



完成の発表会に私もお邪魔させていただきました。

「ちゃんぽん」というネーミングが親しみやすく、たくさんの方に愛される商品になります。



3種類の商品それぞれに特徴があって、飲み比べをしてみたくなっていますね。



2021年の全国茶品評会にて農林水産大臣賞を受賞した掛川市の松下園さんが、このたび風味豊かな掛川茶をシャンパン風に仕上げたとのことでお話を伺いました。

これまでお茶は、お酒や炭酸と相性があまり良くないとされていて、お茶に合うお酒を日本酒やブランデーなどなんと200種類以上を試すなどして、試行錯誤の末に完成。4年という長い年月がかかつたそうです。

同園が営むTea Timeあるせわんに以前お客様と一緒にお茶をしに行つた際、こちらの開発をしているとお聞きして楽しみにしていたのですが、ついに完成と

じつ」とで私もどもうれしいです。商品は全3種類で、アルコール度数はいずれも8%とのこと。实物を間近で見せていただきましたが、グラスに注ぐと

繊細な泡立ちが美しくうつとり。有機茶を原料とした、緑が鮮やかな「掛川深蒸し茶リキュール」、爽やかでどこかフルーティーな香りが特徴の「掛川和紅茶リキュール」、そして黄金色が輝く高品質の茶葉をぜいたくに使用した「掛川茶PREMIUMリキュール」。それぞれに特徴があり、飲み比べやお祝い、パーティー、贈り物などにも良さそうですね。

「CHA NEW JAPAN」から通称「ちゃんぽん」という親

しみやすいネーミングもあり、たくさんの方に愛されていく商品になりそうです。特別なひとときに、ちゃんぽんで乾杯はいかがでしょうか。

