

丹波便り

ご無沙汰しております。1週間ほど前でしょうかツバメ達が長旅を終え元気に戻ってきた姿を見て嬉しくなりました。又、私達の目を楽しませてくれた里の桜は見頃を過ぎましたが、これから山桜が丹波の山肌にポツリポツリと目を引き、本店のカフェから眺める庭の芝桜が見頃を迎えます。新年度になり入学、就職等色々なことが始まりましたが、祝福するように咲き誇る桜の花は、これからも多くの人々の思い出とともに特別な花としてあり続けることと思います。



原点は製茶問屋

四季のある国「日本」、その中でも「丹波」は季節の移り変わりが顕著で、自然の生業に育まれた産物や花が楽しめます。その中で旬の産物として「**新茶**」があります。実は弊社の原点は製茶問屋なのです。かつては丹波にも茶園があり、香り豊かな山間部のお茶として特徴がありましたが、徐々に陰を潜めてしまいました。弊社では現在も国産の荒茶を自社製茶工場で精選加工（選別、ブレンド、火入れ）しています。

「茶は養生の仙薬なり・・・」

緑茶は中国より仏教の伝来と共に薬として日本に渡り、栄西禅師が喫茶養生記の中で「茶は養生の仙薬なり・・・」と記しています。そのお茶は日本の気候風土、素晴らしい水質にも恵まれ、日本人の感性と文化の中で「日本茶」と言わしめる進化を遂げていきます。薬としてのお茶は暮らしの中にとけ込み、やがて味わいの嗜好品としてその価値が多様化していきました。



新茶が出来次第お届けします

緑茶の楽しみ方は大きく二つあります。永い眠りの中から芽生えた新芽を季節の便り、旬の味として楽しむ「新茶」。一方で新茶を冷蔵庫に寝かし熟成させ秋口に出庫し、火入れ加工を施シコクのある味を楽しむ智恵の文化の「蔵出し茶」。今、お茶を美味しく味わう為の道具である急須の無い家庭も多く、本当のお茶の良さを知らない人も増えています。日本茶に限らず、移りゆく時代の中で風化していく日本古来の素晴らしい食文化も日本人の誇りとして受け継いでいきたいものです。**東京春日店にも新茶が出来次第、気軽に使えるお食事用の新茶をお届けします。**季節の便りとして是非ご利用ください。

4月1日に新年号「令和」が発表されました。「平成」が幕を閉じ新たな時代が始まります。新しい時代の中にも受け継ぎ伝えていかなければならないものが沢山あります。弊社も「**丹波伝心**」の思いと共にその役割を担って参ります。今後共、よろしくお願い申し上げます。平成31年4月

春日局生誕の地 丹波より



本店

〒669-4124
兵庫県丹波市春日町野上野920
株式会社やながわ 代表取締役 柳川 拓三
TEL 0795-74-0123 FAX 0795-74-2070
Email:support@tamba-yanagawa.co.jp

風丹
土波
東京春日店

〒113-0033
東京都文京区本郷1丁目35-26
ラレーブ文京本郷ビル1階
TEL 03-3868-5610