



新年のご挨拶

あけましておめでとうございます。

「おめでとう」というには今年は年始から大変な事態になりました。SNSを見ていると、早々に支援を行動に移している知人友人たちがいて、すごいなあ！！と感動しています。

彼らを後方支援しながら、茶農家の自分だからこそできる事を模索しています。

自分が去年入院した時にも発信しましたがお茶には、人の緊張や不安を緩ませる、ほっとさせる力があります。今、被災地の方や日々心を痛めている方々にお茶の力を微力ながらお届けできたらなと思います。

本年も精進して参りますのでよろしくお願いいたします。

代表 野村俊介



仙霊茶は水出しが美味！？

仙霊の茶師、丸山さんが仙霊茶の水出し方を色々試してくれています。最近スタッフの間で、水出しが好評！

1月のおすすめ いちご紅茶

紅茶を水出し？と思われるかもしれませんが、仙霊の紅茶は水出してとても甘い香りが出ます。ドライいちごの甘酸っぱい香りが爽やかに匂いたち、お湯で出したときに比べて酸味は控えめに。おいしいです！



淹れ方：200～250ccの冷水に茶葉3gでじっくり1時間

イチゴ紅茶はギフトにもおすすめの華やかなお茶です。冬なので、水出しを温めるのもありかと。お試しください！

編集後記

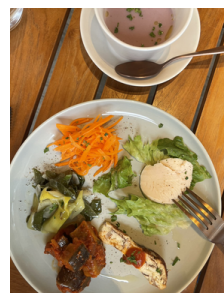
【編集担当 山里】

毎年お正月は年賀状作りにまだ追われているのが恒例ですが、今年に至ってはまだ年賀状作りがスタートしてすらいません(2日時点)。非常識なと驚く方もあるでしょう。でもいいんです。もう10年以上こうだから、誰も期待していないんです。もう寒中見舞いにしようか…その内容は自作の都都逸と絵で構成します。都都逸だけ、こんな具合にできました。「志すのは、一竜一猪 豚になりそな 寝正月」…がんばります！

仙霊茶を置いてくださってるお店をご紹介します！

THE PERCH 153

神河は山に囲まれ、北東には生野高原があります。そこにSUGOMORIリゾートという、高原の景色を堪能するためのおしゃれ貸別荘がありまして(施設の窓の大きさがすごい！一度は泊まってみたい…)、その一角の「PERCH153」という素敵なカフェではドリンクメニューに仙霊の紅茶を入れてくださっています。スタッフでお邪魔してきました！オーガニックの地元野菜をふんだんに使った前菜が豪華。ピザ、パスタ、お肉料理もおいしい～テンションが上がって、メインの写真は撮り忘れました。景色も料理も◎お近くにお越しの際はぜひ！



ランチの後は、鏡張りの展望台への「映え」を差し引いても面白いの歩いてすぐです！家族みたいな3人の他人同士の写真笑