

四季の茶会 ー小暑 暑風至ー のご案内



謹啓 孟秋の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。
来る七月七日におきまして、表題の四季のお茶会を開催することとなりました。
七月を迎え夏も始まる季節ですが、富士山のお茶を存分に楽しんでいただくべく目白
の茶室にてお待ちしております。心ばかりですが軽食とお茶菓子もご用意しお茶とのペ
アリングを楽しむ時間とさせていただきます。
ご多忙中誠に恐縮ですがぜひご出席くださいますようお願い申し上げます。

敬白

平成二十八年七月十日



日時：平成二十八年七月七日

十九時……約1時間半を予定しております

費用：3000 園（大人一人）

場所：富士山まる茂茶園東京事務所内 茶室

〒171-0031 東京都豊島区目白 4-36-10 ※角の黄色の三階建て一軒家

TEL：090-2681-0957（本多携帯）

アクセス：JR 山手線目白駅より徒歩 10 分。

当日は目白駅に 18：45 分頃お迎えにあがります。

ご連絡は本多携帯：09026810957 にお問い合わせ申し上げます。

ご挨拶 - 富士山まる茂茶園の目指す世界 -

はじめまして。富士山まる茂茶園、茶師の本多茂兵衛です。

まる茂のお茶、「富士御茶」を通じて私が目指す世界は、広く深いお茶の世界を存分に楽しみ、お茶を飲み交わす事で人と人が触れ合い絆が深まる…そんな文化が根ざした世界です。

人生を、世界を変える、感動の一杯をあなたへ。

まずは一服いかがでしょうか。

富士山の茶師 五代目 本多茂兵衛 

茶師

五代目 本多茂兵衛（本多英一）

静岡県 100 銘茶協議会 理事

静岡県農業青年クラブ 理事

日本茶インストラクター

静岡県発酵茶マイスター（烏龍茶）

富士市茶手揉保存会会員

世界緑茶コンテスト 2013 最高金賞受賞

スター農家発掘オーディション 優勝

日本茶 AWARD2015 ほうじ茶部門 最高賞



1984 年、静岡県富士市に五代続く製茶業を家業とする茶園の長男として生を受ける。経営者を目指し早稲田大学商学部では国際経済学を専攻、ミクロネシア連邦ヤップ島やブータン王国でのフィールドワークを通して農業の価値を再認識。家業に向き合うことを決心。

2007 年、大学卒業とともに一からお茶造りを学ぶため、玉露の産地・福岡県八女で 3 年間修行し、他流も含めた製茶の手法を修得。2010 年、生家に戻り五代目茂兵衛を襲名する。



四季の茶会・小暑 in 目白

富士山の大自然から生まれる数々のお茶、『富士御茶』。四季の茶会・小暑は茶師五代日本多茂兵衛が創造し続けるお茶の世界より、**6茶種**を楽しむお茶会です。



F017
Daikancha
大寒茶



F071
Shiraore
白折



F036
Marubiaka
丸火・赤



F014
Gekko haku
月光白



F022
Kabusecha
冠茶



F007
Marubiako
丸火・青



F016
Jukuseikoucha
熟成紅茶



F092
Kamairicha
釜炒り茶



F026
Marubi
丸火

今日のお茶

大寒茶 糖度の高い葉を活かした希少茶

香味：淡麗で素朴な甘味。昆布のような旨味や草原の香りを感じる方も
場面：白湯代わりや日常の飲み水に。何時でも何処でも万能な一葉
取扱：湯呑みやマグカップに1枚入れお湯や水を差ししばらく待つ。
飲んだら湯を継ぎ足し何度も飲める。

冠茶 新芽を遮光する事で甘味と旨味を増したお茶

香味：濃厚な甘味と旨味。何度も飲むと爽やかな渋味が後を追う。
場面：おもてなしの一杯や、休日の午後の団楽の場に。
取扱：茶葉一人3g、二人5g。湯を沸かした後50度程まで冷ます。
一人分の分量は一煎目湯量40ml、抽出時間1分。急須の手返しは3回程に留める。二煎目より湯量70ml抽出時間30秒程。

丸火 3日かけ造る焙煎茶

香味：甘い味と香り。渋みは少なく麦茶のような瑞々しい飲み口
場面：低カフェインで朝から晩まで、誰とでも一緒に
取扱：一人3g、90ml90度の湯で30秒。2回目以降は時間を伸ばす

釜炒り茶 香り高い中国風緑茶

香味：端麗な味と柑橘のようなフレーバー
場面：朝の一杯や、ちょっとした話題の場に
取扱：一人3g、90ml90度の湯で30秒。2回目以降は時間を伸ばす

丸火・青 日本一の焙煎烏龍茶

香味：熟した果実のような甘い香り
場面：お茶会や、寝る前に。交感神経を巡らせ身体を暖かくします。
取扱：一人3g、90ml90度の湯で30秒。2回目以降は時間を伸ばす

紅茶 夏至の葉で造る国産紅茶

香味：ピターな味わいと草原のような香り。渋みは少ない。
場面：昼下がり、お菓子とともに。
取扱：一人3g、90ml90度の湯で30秒。2回目以降は時間を伸ばす

創業九十年 人生を変える最高の一杯を。

富士山まる茂茶園株式会社

〒417-0841 静岡県富士市富士岡1765

TEL: 0545-30-8825 HP: fuji-tea.jp 「富士御茶」で検索

FAX: 0545-38-0043 Webショップ: <http://marumo.shop10.makeshop.jp>