



Méthode d' infsion un thé umami superlative

2 tasses

Notre thé Umami extrêmement délicieux a un goût fondant lorsqu'il est infusé à une température de l'eau de 30°C.

7g de feuilles de thé

Peut être dégusté ensuite.

Température de l'eau 30-40°C

Versez 100ml d'eau chaude à 30°C dans 7g de feuilles de thé et laissez infuser pendant 1 minute à 1 minute et 10 secondes.

100 ml d'eau chaude

Versez-le dans un bol ou théière et attendez environ 30 secondes.

70-90 secondes

Pour la 2ème infusion, versez immédiatement 100ml d'eau chaude à une température de 50°C dans le bol ou théière. Vous pouvez le déguster sans amertume.

Méthode d' infsion du thé umami pour les extrémités séchées à la glace

7g de feuilles de thé

Mettez 7 g de feuilles de thé (Fujisan/Mt.Fuji) dans une théière, ajoutez environ 5 à 6 glaçons et ajoutez 50 ml d'eau. Après environ 1 heure à 1 heure et 15 minutes, la saveur umami fondra dans la glace et le thé umami ultime sera prêt.

5-6 morceaux de glace

C'est une petite quantité, mais c'est le meilleur thé que vous ne pouvez goûter nulle part ailleurs.

50 ml d'eau

60-85 minutes

Takahashi Tea Garden

805 Sakai, Fuji, Shizuoka 417-0812 Japon

takahashichaen@yahoo.co.jp

<https://takahashi-greentea.com>



極み旨茶
ミシュランスタースターシェフ監修

颯々
さささ



Les champs de thé Takahashi possèdent un petit chemin où vous pourrez profiter des saisons. Le contraste entre les champs de thé vert, la Baie de Suruga aux couleurs outremer et le ciel bleuté en constante évolution sont vraiment magnifiques. Nous prenons également une pause dans le travail du thé pour savourer le délicieux thé ultime de notre jardin de thé "Fujisan/Mont Fuji". En regardant le Shinkansen aller et venir devant nous, nous espérons que tout le monde fera un bon voyage.



La méthode de culture ultime de Takahashi Tea Garden

Il est une culture microbienne avec un engrais organique fermenté et une pulvérisation foliaire qui favorise la photosynthèse. Nous n'épargnons ni temps ni effort pour préparer un thé délicieux. Les enzymes hydrolytiques sont utilisées pour fermenter et décomposer

les matières organiques, et plus de 20 types

d'acides aminés et de glucose sont produits pour former le

sol. De plus, en pulvérisant notre propre liquide foliaire (glucose activé,

diverses enzymes, micro-organismes utiles, minéraux, etc.) sur les feuilles de thé à l'aide

d'une technologie qui favorise la photosynthèse des plantes, nous cultivons un thé

encore plus délicieux. Bien qu'il s'agisse d'un jardin familial, il est entièrement équipé

d'une usine de thé, avec une forte volonté de

"créer un thé délicieux à partir de feuilles de thé fraîches à qui nous avons

consacré notre temps et nos efforts pour le livrer à tout le monde". Nous

apportons tout notre amour dans notre thé bienheureux.

Thé de marque

de Takahashi Tea Garden



富士山 Fujisan/Mont Fuji

Variété Asatsuyu

Pour le meilleur goût, servez-le avec de la glace. Mettez 7 g de feuilles de thé dans un bol ou théière, ajoutez environ 5 à 6 glaçons, versez une petite quantité d'eau et laissez-le reposer pendant environ une heure pour faire le meilleur thé.



Racine

Superlatif Umamicha reconnu en France



Il est dérivé du nom de la montagne où se trouve la plantation de thé, grâce aux bienfaits de la nature. Notre thé, qui a été cultivé avec beaucoup de temps et d'efforts, a remporté un prix lors d'un concours de thé japonais en France, et est maintenant apprécié par les chefs étoilés. Vous pouvez choisir notre thé en fonction de votre objectif, du thé proche de votre quotidien au thé que vous souhaitez faire en cadeau.

Racine, un restaurant en Champagne, en France, attire l'attention du monde entier avec sa cuisine élégante créée par le chef deux étoiles Michelin Kazuyuki Tanaka. Nous avons demandé Chef Tanaka de superviser notre thé et de le marier ses desserts avec du thé vert. Cela ressemble à un rêve quand le jour viendra où nous quitterons notre petit jardin de thé et partirons pour la France.



春山 Haruyama

Variété Yabukita

Le shochu avec du thé est un incontournable à Shizuoka. Il se caractérise par un arrière-goût franc sans astringence.

西野霞 Nishinokasumi

Variété Yabukita

Thé quotidien pour les amateurs de thé. Recommandé pour ceux qui veulent boire beaucoup de thé chaque jour.