

ゆっくり

まったり

大人時間



鎌倉茶房 茶凜

鎌倉小町通りの静かな路地裏にある日本茶専門店「茶凜」。店内はこだわりの日本情緒に溢れ、ゆっくりと時が流れる空間で味わう日本茶は格別です。店主松永が日本全国から厳選したお茶を心を込めてお淹れ致します。

日本茶ソムリエ

松永清彦

鎌倉茶房 茶凜店主
日本茶ソムリエ 松永清彦 監修

茶凜オリジナルブレンド 煎茶

鎌倉小町のつぼみ

鎌倉の小町通りにはいろいろな個性のお店があります。その個性をブレンドし、お茶で表現してみました。

市町村単位で「日本一のお茶生産量を誇る町」鹿児島県南九州市のブランド茶です。「さえみどり」「ゆたかみどり」「おくみどり」の3品種を使い、お茶の色は鮮やかで明るい緑色、そして爽やかな味わい、芳醇な香りの中にもしっかりとした旨味が味わえるよう、こだわってブレンドいたしました。

淹れ方 小町のつぼみ (1人前)

- ①お湯を湯呑みに注ぎお好みの温度に冷まします。
- ②急須に茶葉4〜5g (約テラスフーナー杯)を入れます。
- ③①のお湯を急須に入れ、30〜40秒後ゆっくり最後の一滴まで注ぎ淹れます。
- ※1煎目は旨味と香りを2煎目以降はお湯の温度を上げて風味の変化をお楽しみください。

生焙じ ほうじ茶

鎌倉雪ノ下の香り

一番茶を浅煎りに仕立てました。雪ノ下に咲く福寿草のような、清々しさをお茶の香りで表現しました。

一般的には手軽なイメージのほうじ茶ですが、静岡県産の一番茶の茎を贅沢に使用いたしました。そして丁寧に浅く焙煎することで、一番茶ならではの甘味旨味を引き立たせ、華やかで優しい香りが心地よいタイプのほうじ茶に仕上げました。様々なシーンにお使いいただける優秀なお茶です。

淹れ方 雪ノ下の香り・ほうじ茶 (1人前)

- ①急須に茶葉 (4〜6g) を入れます。
- ②熱湯を急須に入れ、30〜40秒後ゆっくり最後の一滴まで注ぎ淹れます。
- ※1煎目は甘い味と香りを2煎目からはしっかりした渋味もお楽しみください。



鎌倉 茶凜 監修茶

CHA-A 小町のつぼみ

ブレンド煎茶 100g × 1 缶

¥ 2,000 / 税込 ¥ 2,160



鎌倉 茶凜 監修茶

CHA-B 小町のつぼみ / 雪ノ下の香り

ブレンド煎茶 80g × 1 缶
浅炒りほうじ茶 40g × 1 缶

¥ 2,500 / 税込 ¥ 2,700



鎌倉 茶凜 監修茶

CHA-C 小町のつぼみ / 雪ノ下の香り

ブレンド煎茶 100g × 1 缶
浅炒りほうじ茶 40g × 1 缶

¥ 3,000 / 税込 ¥ 3,240