

おいしい手みやげ

188

新潟ナガイ園

新潟市・白根

コシヒカリと緑茶＆抹茶をブレンドした香ばしい玄米茶

みどり

香ばしいお茶があるよ、と新潟出身の知人からいたたいたのが「みどり」でした。抹茶の優しい香りと煎茶の清々しさ、玄米茶の香ばしさを同時に楽しめ、それぞれの味わいが絶妙なハーモニーを奏でているのです。これを作っているのは【新潟ナガイ園】の長井一郎さん。工芸品店の3代目で急須や茶碗などのお茶の道具を扱つづり、オリジナルのお茶を自分で作つてみたいと思いついた、着想した

「3煎目までおいしくいただけるような『みどり』によっやく辿り着くことができました」と長井さんは熱く語ります。いまは抹茶の産地を変え、玄米はコシヒカリとともにち米をブレンド。ひと粒ひと粒、炒り上げたところに緑茶を合わせ、抹茶をまぶし合わせています。

「冷茶にしてもおいしい、とよく言われます」と長井さん。暖かい部屋で、すっきりさわやかな冷茶もいいですね。香り高い抹茶入り玄米茶、毎日のお茶の時間が楽しみになります。

撮影◎竹内章雄 文◎北村美香



お店に行ったらこれも買いたい

●新潟ナガイ園
新潟県新潟市南区白根330-3
TEL 0120-3660310
みどり 1箱6袋

右が「みどり」のパッケージ。
左は「特選煎茶 うまい」頂き1050円