

有名産地から生産者、茶葉、専門店、飲み方まで……いまお茶を知ることがトレンドです!



Discover Japan

2017
June

2017年6月号(毎月6日発売)
5月6日発売
第9巻第6号/通巻67号

6

完全保存版

目利きが選ぶ
厳選お茶
カタログ

特集 いよいよブーム到来!
日本茶の時代がやってきた。

柴咲コウ
嬉野で運命の茶葉に
出合う

ニュースタンドな日本茶の店「幻庵」へ／宇治で最高峰の日本茶ができる理由／最速で
ミシュランの星獲得のフレンチ「ティルプス」も日本茶に注目!／絶景茶園に教わる品種の話

香ばしさと力強さの
トーンを揃えたペアリング

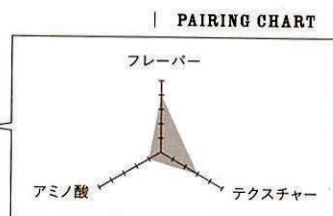
稲わらで蒸して炙った鳩を
ローストし、麦オイルとカ
カオのソースで。献上加賀
棒茶の一番摘みの茎から抽
出したきれいなコクが、焼
いた鳩の香ばしさを引き立
て次のひと口を呼ぶ。噛み
ごたえのある鳩には、力強
い渋みのほうじ茶がマッチ



鳩、カカオ、麦



丸八製茶園
「献上加賀棒茶」



中国茶のような
香りとなめらかさ

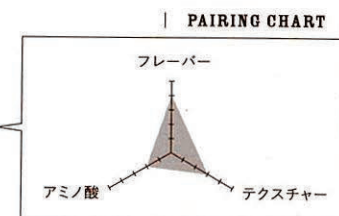
冷蔵庫で熟成させた鮎魚女
を、白い玉ネギのソースと
東南アジアのサテソースで。
82℃と低めの温度で抽出
することで、中国茶のよう
なオリエンタルな香りを引
き出した紅茶は、渋みがな
くなめらかな味わいで、料
理との相乗効果を生む



あいなめ
鮎魚女、サテ、マコモダケ



マルヒ製茶
「紅茶 紅」



京都の老舗茶園とコラボ
旨みと余韻を楽しむ一品

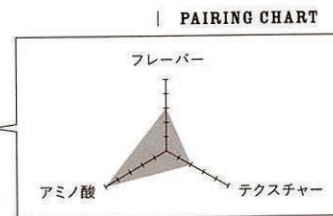
京都の老舗・吉田銘茶園と
大橋さんがコラボレーショ
ンして創ったオリジナルブ
レンド煎茶「TEARPSE」を、
イカを余すところなく使っ
た白黒の料理とともに。イ
カの旨みとイカスキの蘇の
酸味が、やぶきたとさえみ
どり、玉露の茎のブレンド
によって生まれる旨みと苦
みとよく合い、ゆったりと
長い余韻を生むマリアー
ジュとなっている



イカ、イカスキ、蘇



TIRPSE × 吉田銘茶園
「TEARPSE」



酒粕と焼酎を使ったカヌレ、
透明感のある氷出し玉露と

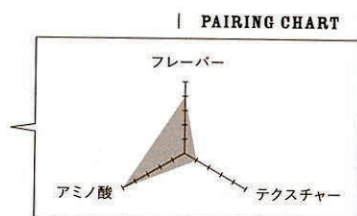
京都・松本酒造の酒粕と宮
崎・黒木本店の焼酎を使っ
て焼いた、日本の粋が詰ま
ったカヌレ。氷出しで旨み
を引き出した玉露とさえみ
どりの深々とした味わいが、
まるでエスプレッソのよう
に、カヌレの鼻から抜ける
奥深い旨みと調和する



富士山カヌレ



星野製茶園
「八女伝統本玉露 稀」



日本茶を山菜と合わせた
日本ならではの味

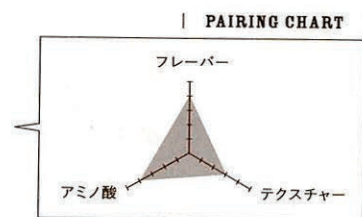
シンプルにソテーしたホタ
テを、田芹や菜の花、フキ
ノトウといった日本ならで
はの山菜とともに。日本茶
の「定番」ともいえる深蒸
し煎茶は、明確な旨みとど
っしりとした味わいで、山
菜の癖を包み込む。日本食
材の組み合わせが楽しめる



ホタテ、田芹、フキノトウ



新緑園
「特選深蒸し茶」



レストランという「場」を通じて、「茶」
を表現するティールプス。「美味しいお茶
でみんながハッピーになる」ことを目指
したティールペアリングの一端を紹介する。

レストランという名の茶室で味わう
ティールプス流・ティールペアリング