



ほう ひん
宝瓶

おぶぶどっとこむ

「function is beauty」
機能的であることは美しい。

おぶぶの宝瓶は、プロ仕様の実用のための宝瓶。
おいしいお茶をもっとおいしくしてくれる宝瓶を
存分にお楽しみください。

- ・宝瓶（ほうひん）について
- ・宝瓶（ほうひん）の使い方
- ・お手入れ方法



茶農家直売 通販サイト

おぶぶ.com

おぶぶ どっと こむ

■ おぶぶの宝瓶は美濃焼。

おぶぶの宝瓶（ほうひん）は、岐阜県多治見市にある美濃焼の窯元で作られました。

美濃焼とは、岐阜県美濃地方東部（東濃地方）で生産される焼き物の総称です。この地方では、焼き物の原料となる粘土や、釜を焚くための燃料が豊富で、1300年以上の昔から、焼き物の歴史が続いてきました。

特に、安土桃山時代には、織田信長の保護政策や茶の湯の流行などもあって、美濃焼は東洋のルネッサンスとまで讃えられるようになります。奈良時代から、連綿と受け継がれてきた伝統技術は、古いだけでなく、進化をつづけており、現在では、全国の陶磁器生産量の50%以上が、美濃焼です。



伝統技術を進化させた美濃焼



特許技術が応用されたフィルター

■ 特許技術が応用されたおぶぶの宝瓶。

おぶぶの宝瓶（ほうひん）を開発したのは、丸栄竹尾商店という、三重県四日市市にある急須問屋さんです。丸栄竹尾商店は、国産の急須にこだわり、東海地方の陶磁器に特化されています。

そして、取りあつかわれている急須の種類は、なんと1500種類。その数は、常時3万個以上。また、急須に関する特許を15も持っておられ、まさに日本一の急須屋さんです。

おぶぶの宝瓶（ほうひん）の茶こしフィルターには、この丸栄竹尾商店の特許技術が応用されています。

日本一の急須屋の熱意と技術が、こめられた逸品です。

■ 宝瓶（ほうひん）の使い方

【おぶぶ.com】の宝瓶（ほうひん）の使い方ですが、実はとってもカンタンです。

初めての方は、見なれないので、びっくりされるかもしれませんが、カンタンなので、すぐになれると思います。

お茶を淹れる基本的な流れは、急須とおなじ・・・。



①まずは、宝瓶（ほうひん）に茶葉を入れます。



②つぎに、お湯をそそぎます。といっても一煎目は、まず、茶碗にお湯をそそぎ、茶碗をあたたため、お湯の温度を下げます。



③茶碗の外側まで、熱がつたわるまで、しばらく待ちます。



■ 注意
 湯ざましは一煎目の湯量に合わせているため、少し小さめです(約70cc)。
 茶碗に注いだ湯量によっては、湯ざましに入りきらない場合があります。
 その際は、湯ざましに入る湯量を基準にしてください。茶碗に残ったお湯は、使いません。

■ お好みの湯量と湯温
 ここで実演している【おぶぶ.com】店長は、ふだん湯ざましをしません。
 湯ざましを使うとそのぶんだけ湯温が下がり、それにより味わい変化します。
 店長の好みは、湯ざましを使わないというのですが、「湯ざましを使うか、どうか?」は、皆さまのお好み次第です。
 いろいろと試していただいて、自己流を見つけていただければ、うれしいです。

④茶碗から、湯ざましへお湯をうつし、湯ざましの外側に熱が伝わるまで待ちます。



④そして、茶碗のお湯をうつします。



⑤お茶を抽出中。45秒から1分くらい抽出します。



⑥待っていると、1分って長いんですよ〜♪でも、あせらず、あせらず…。



⑦茶葉のよりがもどり、ふっくらとひらいてきたら頃合いです。茶葉が完全に開いてしまうといけません。6割くらい開いてきたくらいが一煎目を淹れる頃合いです。



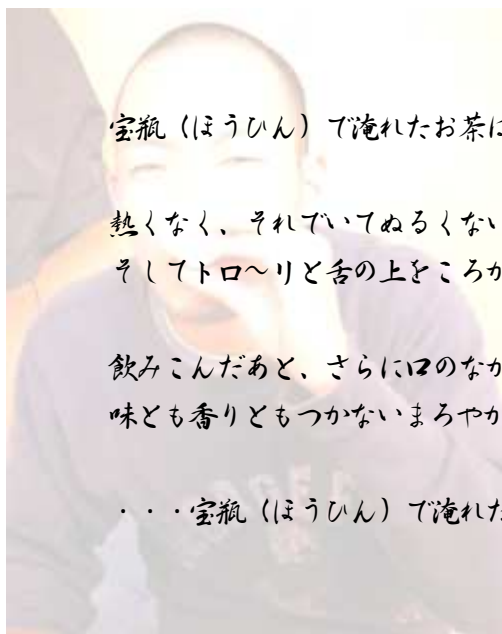
⑧抽出したお茶を、先ほどあたためた茶碗につき分けます。このとき大事なのは、茶碗5客に少しずつ、均等にお茶をつぎ分けてゆくことです。均等につき分けてゆくつぎ方のことを「回しつぎ」とよびます。最後の一滴までしぼりきって…。



⑨さあ、お茶がはいりましたよ〜♪



⑩どうぞ!!



宝瓶(ほうびん)で淹れたお茶はうまいっ!!

熱くなく、それでいてぬるくないちょうど良い温度。

そしてトロ〜りと舌の上をころがってゆく甘みとコク……。

飲みこんだあと、さらに口のなかに、

味とも香りともつかないまろやかさが、じんわりとひろがってゆく……。

……宝瓶(ほうびん)で淹れたお茶ならでではです。



⑪そして、一煎目をゆるりと愉しんだら、つづいて、二煎目……。



⑫二煎目は、やかんから直接お湯をそそぎます。

⑫二煎目は、やかんから直接お湯をそそぎます。

そして、今度は待つことなく、茶碗につき分けましょう。一煎目とは、まったくちがった二煎目のすがすがしい香りにはきっと驚かれることでしょう。【おぶぶ.com】のかぼせ煎茶をお使いいただければ、三〜四煎目くらいまでは、十分に愉しんでいただけます♪

■お手入れ方法



フィルターを取りはずすと危険です。

茶渋が気になってきたら、食器用の漂白剤で漂白してください。

その際、茶こしフィルターを取りはずす必要はございません。

茶こしフィルターは、ステンレス製で、フッ素加工されております。ですので、漂白剤を使用しても、さびたり、溶けたりすることはありませんので、ご安心ください。

茶こしフィルターは、取り外さないでください。

フィルターの端部が、非常に鋭利になっており、危険です。

何かご不明な点がございましたら、お気軽にご連絡くださいね。

■ご連絡先 【おぶぶ.com】

電話 F A X : 050-3415-3861

mail : info@obubu.com

