

Les nombreux charmes que seul possède le thé japonais, pour votre plus grande satisfaction.

Son parfum subtil et son goût profond sont autant de plaisirs.

Le thé vert japonais possède un arôme et un goût incomparables. Le climat et les saisons n'y sont certes pas étrangers, mais la raison la plus importante réside dans le soin extrême portée à la fabrication du thé au Japon.

Dans les plantations, la pousse des arbres est entourée de tous les soins. Seules les feuilles donnant entière satisfaction sont cueillies, pour produire un thé de la meilleure qualité. La méthode du malaxage manuel des feuilles, ou "temomi", remonte à l'époque où la fabrication du thé était entièrement réalisée à la main. C'est un art extrêmement délicat. De nos jours, les producteurs restent proches de ces techniques et continuent à rechercher parfums et saveurs sans compromis. Le thé japonais est ainsi différent de celui préparé en se contentant de confier les feuilles à une machine. En considérant le thé comme un simple produit industriel, il est possible de fabriquer du thé vert mais pas d'élaborer un véritable thé japonais.

Excellent pour la santé, il se marie parfaitement avec la cuisine japonaise qui fascine le monde entier.

Le goût profond unique du thé japonais naît d'une parfaite harmonie entre *umami* (saveur de la plus haute qualité), astringence et amertume. C'est la "théanine", un acide aminé, qui apporte l'*umami*, alors que l'astringence vient de la catéchine et l'amertume de la caféine. Le thé japonais contient de nombreux composants excellents pour apaiser les maux de l'homme moderne, dont le stress ou et les affections liées au style de vie.

De nos jours, la cuisine japonaise est célèbre dans le monde entier pour être saine, et il va sans dire que le thé japonais s'y accorde à la perfection. On peut utiliser le thé japonais pour relever un plat peu assaisonné afin de mettre en valeur le goût des ingrédients, ou encore pour garder, en quittant la table, une sensation rafraîchissante en bouche. Au Japon, on l'apprécie à tout moment avant, pendant et mais aussi après les repas.

La culture du thé, c'est un esprit d'hospitalité.

Le thé fut introduit au Japon il y a plus de mille ans par des moines venant de Chine. Près de 500 ans plus tard, il donna naissance à la culture du *sadô*, « la cérémonie du thé ». Plaisir au début réservé à la noblesse, le thé devint progressivement accessible au peuple. Puis *Sen no Rikyū* (1522-1591) conçut le monde du *wabi-cha*, et le plaisir du thé se répandit largement, devenant une boisson familière.

En outre, la cérémonie du thé en vint à intégrer un esprit « d'hospitalité », résumée par l'expression « *ichigo-ichie* » (qui pourrait se traduire par « chaque rencontre est unique et précieuse »). Veiller à prendre grand soin de ses invités, servir le thé d'un cœur bienveillant, se détendre en prenant son temps, tels en sont les principes. C'est justement cela l'essence du thé. L'âme du Japon. L'esprit de l'hospitalité, hérité de l'esprit de la cérémonie du thé ou *sadô*, vit dans le thé japonais.

日本茶ならではの数々の魅力を、あなたに。

繊細な香りと深い味わいが楽しめます。

日本茶には、日本の緑茶にしかない香りと味わいがあります。気候や風土も理由のひとつですが、それ以上に大きいのは、お茶づくりに対する日本ならではのこだわりがあるからです。

茶畑で大切に樹を育て、納得のいく生葉を収穫し、その品質を最大限に引き出せるように茶をつくるということ。かつて製茶のすべてが手づくりだった頃の「手揉み製法」を最高の技術とし、この技術に近づけるべく今でも妥協することなく茶の香りと味わいを求め続けています。日本茶は単に生葉を機械に放り込んで、できるものとは違います。そんな工業製品の考え方だけでは、緑茶はつくっても日本茶はつくることができません。

健康的で、世界に注目される日本食にも最適です。

日本茶独特の深い味わいは、「うま味」と「渋味」と「苦味」がほどよく調和することによって生まれます。うま味の成分は「テアニン」というアミノ酸。渋味の成分は「カテキン」。苦味の成分は「カフェイン」です。日本茶には、ストレスや生活習慣病などに悩まされることの多い現代人の健康に良いといわれるさまざまな成分が含まれています。

健康食として、今、日本食が世界的に注目されていますが、この日本食との相性も抜群。日本茶は食事と一緒に楽しむことができ、素材を活かした淡白な味わいの料理を引き立たせたり、食後の口中を清涼感で満たしたり。日本では、食前、食中、食後、いつでも日本茶が愛飲されています。

茶文化、もてなしの心が息づいています。

今から1000年以上も昔に僧侶たちによって中国から伝えられた茶は、約500年の時を経て、日本に茶道という文化を芽吹かせました。当初は上流階級に限られた楽しみだった茶も、少しずつ庶民が楽しむようになり、やがて「千利休(1522～1591年)」が侘茶(わびちゃ)の世界を築き上げ、茶の楽しみは人々にとって身近なものとして広まっていったのです。

さらに茶道は、「一期一会」という言葉に集約される「もてなし」の心を含むようになります。客人との出会いを大切にし、心を込めて茶を点ててもてなし、ゆっくり寛いでいただくという心得です。それこそが、茶の真髄。日本の心。日本茶には、茶道の精神を受け継いだ「もてなし」の心が息づいています。

