



尝日本菜, 品日本茶 一场味觉和视觉的饕餮盛宴



日本菜在日本的气候风土、人文中孕育而生。同样，茶从中国传到日本，经过长年累月的进化，也形成了其别具一格的风格。

清新淡雅的茶香与日本料理的细腻口感相得益彰，曼妙的滋味将茶所具有的甘甜成分发挥得淋漓尽致。不仅味美，形更美。无论是茶水的色泽，还是茶叶的颜色形状，都凝聚着日本人独特的“美学天性”。经过劳心费力的精心栽培，凭籍茶匠们一丝不苟的精湛技术，日本茶不断得以提高，如同日本的怀石料理一般，精致优雅，体现出日本美学的特点。

如今，日本茶已经升华成为了一种日本文化，我们非常自豪地向茶故乡—中国的朋友们介绍日本茶。日本菜因健康功效而越来越受到人们的喜爱。如果一边尝日本菜一边品日本茶，定能让您度过一段更有滋更有味的时光。

さらに豊かに、贅沢に、日本食とともに日本茶を。

日本食が日本の気候風土や文化の中で完成されてきたように、中国より伝わったお茶は、長い時間をかけて、日本において独自の進化を遂げました。

日本料理の繊細な味わいにマッチする、清々しく穏やかな香り。お茶の持つうま味成分を余すところなく引き出した複雑な味わい。さらに美しさには独特のこだわりを抱き、抽出した水色はもちろんのこと、仕上げた茶葉の色や形状にまで、日本人は美を求めてきたのです。手間を惜しまぬ丁寧な栽培と妥協を許さない茶匠の技によって磨かれ、高められてきた日本茶。その上質さは、日本の懐石料理が見せる美の世界に通じるものがあります。

日本文化のひとつとして今日の姿にまで昇華した日本茶を、茶のふるさとである中国の方々にご紹介できることを、たいへん誇りに思います。健康的なことでも人気の高まっている日本食といっしょにお楽しみいただければ、さらに豊かなひとときをお過ごしいただけるでしょう。