

Kazahana 通信

バラエティに富んだ中国茶

中国では、古来からお茶が心身に与える良い影響を信じ、珍重してきました。近年ではポリフェノールの含有量など、科学的に証明されています。

戴雲山鉄観音

烏龍茶のなかでも発酵度が高めの鉄観音茶は、整腸作用が高く、消化機能をアップさせてくれます。また、温性で体を温めるので、おなか冷えて下痢をしたときにもお勧めです。



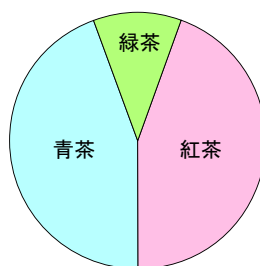
茶器へのこだわり

お茶の発祥地中国で、茶壺はお茶をいれる道具である以上に特別なもの。家族の幸せをもはぐむものとして大切に扱います。急須のことを中国語で壺(フー)といいます。この発音huが幸福という意味の福(フー)の発音と似ていることから、茶壺を使い育てる養壺(ヤンフー)と同じ意味に使われます。そのため、この茶器選びに対する中国人のこだわりには特別なものがあります。

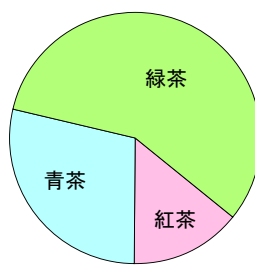


主要なお茶の成分と働き

中国茶は発酵度によって大きく6種類に分けられます。それぞれの種類によって味もさることながら、体に良い影響を与える働きも異なります。当店では、味の幅が広く、ポリフェノールの含有量が多い烏龍茶(青茶)を中心にそろえました。さらに高地で栽培されているため、低農薬・無農薬のものがほとんどですので、安心してお召し上がりください。



ポリフェノール
胃潰瘍の原因といわれるピロリ菌や、体の錆びといわれる活性酸素を抑える働きがあります。



カテキン
血中コレステロールを下げ、血糖値の上昇を抑制します。抗菌作用もあり、フラボノイドはガンの予防、腫瘍の悪化を防ぐ。