JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-609



609-1-8K 8,800円
bico カラメルブラウンポット(アミ付)
16.5×10×9.8cm 470cc



609-2-8K 8,800円
bico バニラホワイトポット(アミ付)
16.5×10×9.8cm 470cc



609-3-43K 4,950円
五人用ポット
1入 12.2×13cm 800cc



609-4-43K 3,630円
白磁ポイポイ茶こし付ポット(U)
3入 10×11.7cm 475cc



609-5-58K 4,450円
赤駒筋玉ポット(カゴアミ付)
13×10.5×11.3cm 470cc



609-6-58K 4,450円
金彩玉ポット(カゴアミ付)
13×10.5×11.3cm 470cc



輸入品
609-7-58K 3,300円
白磁玉ポット(カゴアミ付)
13×10.5×11.3cm 470cc



609-8-43K 3,080円
クリーム口広ガラス蓋清潔急須 U付
10.4×11cm 360cc 硝子(蓋)

美味しいお茶の淹れ方

●お湯をまず人数分の湯のみに注ぎます。
※お湯を冷ますためとお湯の分量を量るためです。
※いきなり熱湯を注ぐと渋みが出ます。
適度な温度で入れることにより
ほんのりとした甘みを引き出すことが出来ます。



●急須に茶葉を入れます。
※茶葉の量は、1人当り60ccで約2g(小さじ1杯)
気持ち多めがおすすめです。



●あらかじめついでおいた湯のみのお湯を
ゆっくり急須に注ぎ、その後約1分ほど、
お茶の葉が開くまで静かに待ちます。



●お茶の葉が開いたら、お好みの濃さに合わせて
急須を3~5回廻して 湯のみに均等につぎ分けます。
※注ぐときには急須に残らないように、
必ず最後の一滴までしぼるように注ぎきって下さい。
こうすれば2煎、3煎まで美味しく頂けます。
※お湯は必ず一度完全に沸騰させて下さい。
※浄水器を通したものを使うのが
一番最適ですが、
一度完全に沸騰させた後、
さらに5分以上煮沸させれば
カルキ臭などの臭気がとれます。





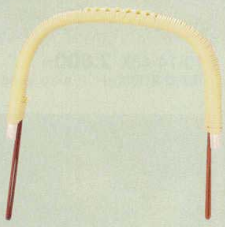
609-9-86K 200円
クリーン急須口 3個組
1入 小:φ1.4cm 中:φ1.6cm 大:φ1.9cm



609-10-25K 6,500円
ビニールツル10本セット
(4号用)
609-11-25K 7,200円
ビニールツル10本セット
(5~6号用)
609-12-25K 7,200円
ビニールツル8本セット
(8~10号用)



609-13-25K 7,000円
茶ツル10本セット
(4号用)
609-14-25K 7,500円
茶ツル10本セット
(5~6号用)
609-15-25K 7,500円
茶ツル8本セット
(8~10号用)



609-16-86K 270円
土瓶ツル4号
1入
609-17-86K 320円
土瓶ツル6号
1入
609-18-86K 400円
土瓶ツル8号



609-19-90K 1,700円
竹根ツル2~3合用
609-20-90K 1,850円
竹根ツル4合用
609-21-90K 2,350円
竹根ツル6合用
609-22-90K 2,750円
竹根ツル8合用
609-23-90K 3,000円
竹根ツル1升用