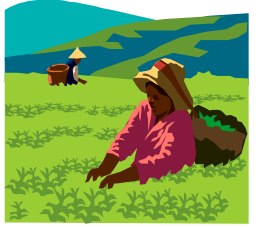


薫風さわやかな季節となりました。ポプラ・いちよう、そして何より茶畑の新芽が目にもまぶしく映ります。今年はお茶の芽が出始めてから霜が降りたり、雨が多く、雹が降ったりとお茶に心配な天候が続いて、お茶関係者の皆さんは大変でしたね。おいしい川根茶を全国のお茶ファンが待っています。お茶繁忙期、がんばってくださいね。



今までの出来事・イベント

～あさイチ・産直ライブに生出演～

平成22年4月7日(水)に、NHKの朝の生放送『あさイチ・産直ライブ』で川根温泉が放送されました。

写真家・篠山紀信さんと南沙織さんの次男・篠山輝信さんが、川根温泉の足湯と特産物販売所(道の駅売店)をご紹介してくれました。

笹間在住の澤戸さん夫妻の栽培している原木生椎茸や乾し椎茸の紹介やその場で澤戸さん夫妻が炭火で焼いた生椎茸に味噌を付けて食べたり、篠山さんやスタッフさんはとっても美味しいと大喜び。



道の駅売店の店内に、その美味しそうな香りがただよい、TV放送で香りをお伝えできないのが残念でした。他にも春の山野菜・たけのこ・わらび・うど・ふきなど紹介いただき、放送を観たお客様が、その日のうちからご来店いただき、大繁盛。全国各地からお電話をいただき、新鮮野菜を配送しました。

～川根温泉テーマソング発売開始～

THE SOMETIME DIVE(ざ・さむたいむ・だいぶ)という大仏のかぶりものをした謎の3人組が歌う、川根温泉のテーマソングができました。

♪川根温泉まで行こう そこは天国さ～♪
と、耳に残るフレーズで爽やかなPOPソングです。

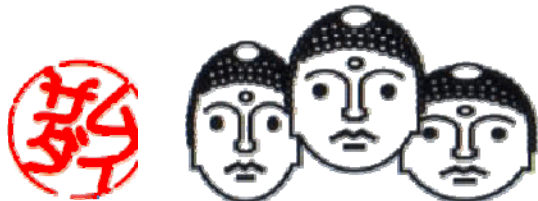
プロデュースは、ヒップホップでお馴染み2BACKKAのHAMMERさんが手掛けた、既に一部の人気モデルや有名アーティストで噂になっている、ズッコケ3人組です。

大仏をかぶったまま、温泉に入っているパッケージが目印。

川根温泉以外にも川根の名所で撮ったスナップ写真がパッケージ内に載っています。



2010/4/24(発売中)
1050円(税込)



FM島田の川根温泉CMIにもサビを採用しています。聴いてみてください。

～イブニングeyeに登場～

平成22年4月12日(月)、SBSの『イブニングeye』(午後4:45～放送)で【川根温泉の塩】の特集がありました。

海がない山奥で塩がとれる?!不思議に思う人も多いでしょう。川根温泉の泉質はナトリウム塩化物泉です。年代測定の結果、約2万年前の古海水であることが分かっています。

この温泉水を水分がなくなるまで煮詰め、塩を作っています。【川根温泉の塩】には、主要ミネラルと呼ばれるカルシウム・カリウム・マグネシウムなどが含まれており、天ぷらやそば、トマトなどの生野菜に合います。

ちなみに『温泉の塩作り体験』もできます。

◆温泉の塩づくり体験◆

体験料:一人500円(税込) ※4名以上～12名まで

体験時間:40分～1時間

体験内容:①釜に濃縮温泉100ccを入れ、煮詰める。
②水分が蒸発したら、焦げ付かないように、かき混ぜる。
③出来上がった塩の余熱をとったら、トマトなどにかけて召し上がる。

※塩は10～15g出来上がり、残った分はお持ち帰りできます。

◆手もみ茶体験◆

体験料:一人1,000円(税込) ※6名以上～20名まで

体験時間:3～4時間(短くすれば2時間でも可能)

体験内容:手もみ保存会の指導をいただきながら、手もみ茶を揉み上げていく。

※茶処・川根の伝統技術、手もみ茶は、匠の技で針のような形にもみ上げられます。

たまに、フロント前のロビーでも無料見学会を開催しております。ご希望があれば、触らせてもらえるチャンスがあるかも。ちなみに5月23日(日)に無料見学会を予定しています。

塩作り体験・手もみ茶体験のどちらも予約制となっております。ご予約は2ヶ月前の1日(コテージ・貸し部屋同様)の受付となっております。当日のご予約はできません。遅くとも1週間ほど前にはご予約をお願い致します。

「濃い煎茶」「ぜ～んぶお茶」(微粉末緑茶)
お茶の緑香園

川根町身成3217の3
問い合わせ・ご注文はTEL/FAX:0547-53-2773
<http://www.kawane.co.jp>

まごころを味と香りに託して
株式会社 植田園

〒428-0103 静岡県島田市川根町身成3131
フリーダイヤルTEL0120-18-3314

温泉の帰りに「川根新茶」をい

いっぷく茶処 **やませき**

川根茶工場直販 喫茶席 ギャラリー

川根温泉手前1km TEL:53-2406