

Press Release

2016.11

株式会社 WDH

〒222-0023 神奈川県横浜市港北区仲手原2-25-18-201

TEL: 045-401-3112 FAX: 045-330-7578

世界に誇る Made in Japan ブランド「WDH」より、日本古来の文化をスタイリッシュに今にいかす

茶葉まで食す。いつもと違うお茶の楽しみ方の提案 本格的な日本茶が楽しめる和の茶器「宝瓶」が登場



豊かな香りに包まれて深呼吸。お気に入りの茶器と一緒に忙しい一日をリセット

日本各地の伝統技術のなかから最高峰のモノづくりを生み出し提案する株式会社WDH(本社:神奈川県 代表取締役 川名幸司)より、贈りものにもオススメな新製品「宝瓶」のご紹介です。

「宝瓶」とは、取っ手の無い急須のことです。400年以上の歴史を誇る焼物の産地、長崎県波佐見町の職人によって丁寧に作られています。主に玉露、かぶせ茶、手揉み茶などの高級茶葉を低温で淹れるのに適しており、旨味をゆっくりと引き出し、美味しく飲むことができます。気分や雰囲気を変え、丁寧にお茶を淹れる急須の一つとして、日本人の繊細な心遣いを感じる茶道具として重宝されています。蓋には、茶漉しの役割を果たす鋸歯状のものと、空気の流れを良くし注ぎやすく且つ茶葉が広がりやすい穴を注ぎ口に近い方向につけて、美味しく淹れられるように工夫しています。宝瓶の中に湯呑みを重ねることができる為、収納性に優れ、さらには口径が広いことで洗いやすいのも特徴です。

お茶を飲んでいただいた後は、その茶葉を食すことにより、最後までお茶を楽しんでいただくことができます。

日々忙しいときこそ、丁寧にお茶を入れてゆったりと過ごす時間でリラックスそしてリフレッシュしてみたいはいかがでしょうか。商品は、WDH直営店(まるごとにつぼん2F和来内)及び、オンラインショップ(<http://wdh-store.com/>)、

全国のインテリアショップで展開しております。



《本リリースに関するお問い合わせ》取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当 株式会社 Casokdo 篠原礼子 E-mail: shinohara@a-ms2.com 携帯: 090-3535-9012 FAX: 03-5436-7637

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>

Press Release

2016.11

株式会社 WDH

〒222-0023 神奈川県横浜市港北区仲手原2-25-18-201

TEL: 045-401-3112 FAX: 045-330-7578

< 製品紹介 >



桐箱（真田紐付き）



収納時



底面刻印（白磁）



底面刻印（青磁）

～おすすめの茶葉～

・玉露

茶葉を摘み取る約3週間前にヨシズやワラで茶畑を覆い、日光を70～90%程遮って光合成を抑えます。（被覆栽培）そうすることで渋味の成分であるカテキンを抑え、旨味の成分であるアミノ酸（テアニン）が豊富となり深いコクや甘みを感じられる、まったりとした味わいになります。また「覆い香」と呼ばれる海苔に似た独特な香りも特徴です。

・かぶせ茶

玉露と同じ被覆栽培ですが、約1週間前に日光を50%程遮って光合成を抑えます。覆い香も感じられ、玉露と煎茶のそれぞれの特徴を持ったバランスの良いまろやかな味わいになります。

・手揉み茶

煎茶の本来の製法でお茶造りの原点と言われています。程良い渋みと爽やかな香りが特徴。現在では生産量が少なく入手困難ですが、茶葉の形を残したまま葉針状に製茶されているのでお湯を注ぐと元の形に戻るため、視覚的にも楽しむことができます。

宝瓶 湯呑み2個セット

白磁・青磁 各¥10,000（税抜）

本体サイズ：宝瓶 W113×D110×H70（容量120ml）

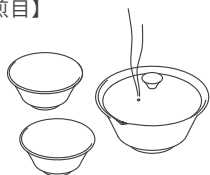
湯呑み φ74×H35（容量1個40ml）

箱サイズ：W131×D91×H217 素材：磁器



< 宝瓶の使い方 >

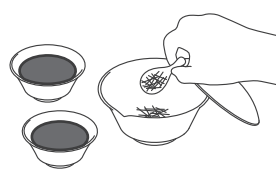
【一煎目】



①宝瓶に沸騰させたお湯を入れ、宝瓶を温めます。



②宝瓶のお湯を湯呑みに注ぎ煎茶碗を温め、お湯を適温に冷まします。



③宝瓶に残ったお湯は捨て、宝瓶に茶葉を適量（3～5g）を入れ、蓋をして湯呑みのお湯が適温に冷めるまで茶葉を蒸らします。お湯の適温は、玉露、かぶせ茶、手揉み茶：約50～60℃が目安です。



④適温に冷ましたお湯を回しながら宝瓶に注ぎ戻します。

⑤茶葉が開くまで約1～2分お茶を抽出します。その際、茶葉が開きすぎないように2/3程開くのが目安です。



⑥お茶の濃さが均一になるよう交互に少しずつ湯呑みにお茶を注ぎます。お茶は最後に旨みが凝縮されているので最後の一滴までゆっくり注ぎ切ります。



⑦一煎目のお茶は、まろやかな口当たりと甘みやコクを感じます。

【二煎目】

⑧二煎目は一煎目よりも少々熱いお湯で淹れます。

⑨適温に冷ましたお湯を再び宝瓶に入れ、今度は約30秒で湯呑みに注ぎます。

一煎目同様にお茶の濃さが均一になるよう交互に少しずつ湯呑みにお茶を注ぎ、最後の一滴までゆっくり注ぎ切ります。

⑩二煎目は、爽やかでさっぱりとした味わいを感じます。



⑪今度は、宝瓶に残ったやわらかく、ほのかに香る茶葉を食します。茶葉をお箸で軽く広げて、すだちを絞り、薄めのおだしやばん酢を掛け、お茶の葉の食感や鼻から抜ける香りを感じながら食します。

《本リリースに関するお問い合わせ》取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当 株式会社 Casokdo 篠原礼子 E-mail: shinohara@a-ms2.com 携帯: 090-3535-9012 FAX: 03-5436-7637

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>

Press Release

2016.11

株式会社 WDH

〒222-0023 神奈川県横浜市港北区仲手原2-25-18-201

TEL: 045-401-3112 FAX: 045-330-7578

<宝瓶の特徴>



飲

丁寧に入れたお茶は、日本人の繊細な心遣いと優雅な時間を感じる

食

自然の恵みを余すことなく食し、感謝の心と健康を手に入れる

整

無駄のない所作が美しい。優れた収納性で仕舞う時も使う時も

○ Designer

YOSHIO GOODRICH DESIGN / 吉富 寛基(ヨシトミ ヒロキ)

1980年福岡県糸島市の生まれ。

2004年に多摩美術大学環境デザイン学科を卒業

プロダクトデザインを軸にそこから派生していくさまざまな事象に携わる。

URL : <http://www.yoshiogoodrich.com/>



○ WDH について

日本の伝統的な技術の中でも最高峰のモノづくりから生み出された、上質なライフスタイルを提案する”WDH”。

WDHとは、人がモノを購入する際に必要とするサイズの略語。

W(Wide)・D(Depth)・H(High)

常に幅広い製品を生み出し、人々のライフスタイルの奥行きを深め、ハイセンスであること。そんな想いが込められたブランドです。良質な素材からの経年変化を楽しみ、そして味わいながら10年後、20年後も愛着を持ってお使い頂けるオリジナルデザインを目指し、普段使いはもちろんのこと、性別や年齢に関係なく差し上げられる大切な人へのワンランク上のギフトとしても提案致します。「Made in Japan」が誇る日本のモノづくりへの伝統技術やこだわりが凝縮された、製品です。



○ WDH 直営店

店名: WDH まるごとにつぼん店

WDHの全商品が実際にお手にとってご覧いただけるショップです。

住所: 〒111-0032 東京都台東区浅草2-6-7まるごとにつぼん2F 和来

坪数: 約5坪(2016年1月現在)

営業時間: 10:00-20:00

取り扱い商品: キッチンウェア、生活雑貨など



ショップイメージ

《本リリースに関するお問い合わせ》取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 篠原礼子 E-mail : shinohara@a-ms2.com 携帯: 090-3535-9012 FAX: 03-5436-7637

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>