

Tatami de 茶会

取扱説明書

茶道と畳は切っても切れない関係。
畳の上でこそ、茶の湯の所作や心がより深まります。
箱を開ければ本物の和文化が広がる、とっておきの
玉手箱です。



茶箱

道具をしまっておくための
お茶箱。ご使用後は各道具
をよく拭いた後、この箱で
保管いただくと長く綺麗な
状態でお楽しみいただけます。
紙だけで作った、環境
にも優しい箱です。



畳

畳は、日本古来からの伝統
的な敷物。
い草ではなく特殊な和紙を
使用しているため、耐水性
にも優れています。

湯を加えた抹茶を茶碗の中
でかき回し、攪拌する道具。
前後に振るように入ります。



茶筌

横井清英（いちい窯主宰）
作の美濃焼抹茶椀。
上品で落ち着いた雰囲気
の美濃焼の抹茶碗をご用意
しました。



茶碗



抹茶

和菓子だけでなく、洋菓子
にも合う美味しい抹茶です。
ハサミなどで抹茶袋を開封
し、ご使用ください。



茶杓

抹茶を容器からすくって茶
碗に入れるための道具。
竹製の茶杓をご用意しまし
た。



⑥ 湯を注ぐ

ポット等を使用して70℃(160°F)前後のお湯を80ml程度注ぎます。



⑦ 抹茶を溶かす

茶筌を前後に振り、泡立てるように抹茶を溶かします。



⑧ ゆっくりと点てる

茶筌を少し上げ、ゆっくりと点てます。



⑨ 完成・自服

泡を中央に集めるように落ち着かせ、完成です。そのままごゆっくりお召し上がりください。

いただきます

いただきますの気持ちを添えて小さくお辞儀をすることでより茶道の所作をお楽しみいただけます。
お茶菓子や洋菓子と一緒にどうぞ。





① 抹茶セットから道具を出す

畳の上に道具を展開します。

このとき、事前に抹茶をふるっておけばよりおいしくお召し上がりいただけます。



② 茶碗を温め・清める

茶碗に 70℃～80℃ (158-176° F) の湯を注ぎ、茶碗を温め・清めます。



③ 茶筌通し

茶筌通しを行います。先ほど茶碗に注いだ湯に茶筌を通し、茶筌を清めます。



④ 湯を捨てる

湯を捨て、茶碗を綺麗な布で拭きます。



⑤ 抹茶を入れる

茶杓で 2 杯程度 (約 2 g) の抹茶を入れます。

ご挨拶

この度は、どこでも楽しめるお茶会キット「Tatami de 茶会」（たたみで茶会）をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

平安時代に日本に伝わったお茶を「茶の湯」として大成したのが、わが町堺の千利休です。以来 450 年以上にわたり茶の湯は日本の文化に大きな影響を与えるとともに、心の豊かさや楽しみをもたらしてきました。この伝統文化の素晴らしさを次世代に伝えるとともに、世界中の人々に親しんでもらいたいという思いを込めて、このお茶会キットを作りました。本製品を使用することで、手軽に茶道と和の雰囲気をお楽しみいただければ、幸いに存じます。

保管方法

お茶箱に入れて保管することで長く綺麗な状態でお使いいただけます。

それぞれの道具のお手入れ方法

茶杓：竹製で水分に弱いので、汚れは柔らかい布などで拭き取ってください。

茶筌：お湯の中で振ってすすぎ、水分を拭き取ってください。

茶碗：ぬるま湯の中で、優しく洗いましょう。硬いスポンジやタワシはお控えください。

原材料名

ミニ畳：（畳表）和紙、（畳へり）ポリプロピレン・ポリエステル、（畳芯材）木材・茶殻

茶筌：竹

茶杓：竹

抹茶缶：鉄

抹茶：茶葉

茶碗：陶器

販売者・追加情報

日本特殊畳株式会社

〒593-8312 大阪府堺市西区草部 692

TEL：072-273-1094

e-mail：info@tokushu-tatami.com

web：https://tokushu-tatami.com/

使い方

