



さっぱりとした味とほのかな茶の香り 〈茶しゃぶ〉

嬉野市は全国でも有数の茶の産地。特産のうれしの茶を使った「茶しゃぶ」は、しゃぶしゃぶのだし汁に茶を加えたもの。緑の色を引き立たせるために抹茶も少々。このだし汁に肉を泳がせれば肉の臭みが消え、肉の脂分を落としてさっぱりとしてヘルシーで、口に運べばほかに茶の香りが広がります。お茶にはカテキンがたっぷり含まれているから、しゃぶしゃぶに使えば効果的に摂取できるのもうれしい限り。茶しゃぶをおいしく食べて嬉野温泉に浸れば、体の中と外からダブル効果でつるつるの美肌になること間違いなし!?



2つの味が楽しめるうれしの茶 〈うれしの茶〉

おいしい茶葉ができる気候や土壌が整った嬉野に育ったうれしの茶。1煎目も2煎目も「色」「香り」「味」がよく出るために「煎がきく」と言われ、見た目が丸くグリグリしていることから、玉緑茶(グリ茶)と呼ばれています。玉緑茶を釜で炒り揉み乾かして発酵を止めた「釜炒り玉緑茶」は香ばしい香りがして、すっきりとさわやかな味わいがあり、蒸した「蒸し製玉緑茶」は美しい緑色が目に鮮やかで、甘みとまろやかさがあります。2つの味が楽しめるうれしの茶をぜひ、飲み比べてください。



芳醇な香りとまろやかな口当たり

〈地酒〉東一・東長・虎之児

自然が豊かで田園地帯が広がる米どころ佐賀は九州でも有数の酒どころ。酒の味を左右する水も豊富で、昔から酒造りが盛んでした。今も多くの蔵元があり、競い合い、助け合って上質の酒造りを続けています。嬉野市には3つの蔵元があり、それぞれの蔵元の杜氏が造る大吟醸、吟醸純米酒など日本酒は芳醇でフルーティー、口当たりがまろやかで、きれいな味がよく、全国でも高い評価を受けています。嬉野の名物「温泉湯どうふ」にもぴったり合うのが地元で生まれたこの地酒。ぜひ、試して見てください。お土産にしてもgood!



うれしの 自慢の 逸品

Ureshino Best Choice



うれしには、

自然や職人によって生まれた

自慢の味と逸品がいっぱいです。

嬉野温泉の魔法でとろり

〈嬉野温泉湯どうふ〉

嬉野温泉の恩恵が2つある。1つは美肌の湯、もう1つは温泉湯どうふです。煮詰めると硬くなるのが当たり前の豆腐ですが、“アブラカタブラ〜”嬉野温泉の魔法にかかれば、アラ不思議!煮汁が徐々に白濁し、土鍋の中で機嫌よく泳いでいた豆腐がスベスベ肌のとろりとした湯どうふに大変身! 味も舌触りもまろやかになります。実はこれ嬉野温泉の成分が、豆腐のたんぱく質を分解するからとろりとした湯どうふになるんです。栄養たっぷりの豆腐と体にやさしい温泉水の効果で体の中から癒やし、美肌の湯で体の外からも癒やされましょう。



後味すっきり。和食によく合う紅茶

〈うれしの紅茶〉

うれしの茶と言えば緑茶が有名ですが、もう1つ評判なのが「うれしの紅茶」。17年ほど前、現在のうれしの紅茶振興協議会一行が「世界の茶の故郷」である中国雲南省の紅茶に出合ったことがきっかけで紅茶づくりにチャレンジ。嬉野で育った緑茶葉の二番茶を摘み、2日間ほど寝かせてしおれさせてから揉んで発酵と乾燥を行うと、ほんのりとした柔らかい香りのうれしの紅茶ができあがります。外国のものとは比べ香りに癖がなく、後味すっきりで、和食によく合います。歴史は浅いですが、レベルの高い逸品です。ケーキと一緒にアフタヌーンティーにもどうぞ。



祝いの席に欠かせない砂糖菓子

〈金花糖〉

シュガーロードとも呼ばれる長崎街道にある塩田宿には、当時は貴重だった砂糖を使った菓子屋や飴屋が並び、菓子文化が定着していました。その中で砂糖を水で煮溶かして、鯛などの型に流し込み固めて、表面を彩った「金花糖」は菓子職人の手によって受け継がれ、今でも結婚式や建ち家など祝いの席には欠かせない祝菓子として利用されています。最近は作る人も少なくなった金花糖ですが、この貴重な砂糖菓子の味をうれしの茶とともに楽しんでください。



中は空洞!?

シンプルな味の伝統焼菓子

〈逸口香(いっこっこう)〉

一見するとどら焼き? 小さなホットケーキ? いやいや、それは逸口香です。江戸時代中期に中国から伝わったと言われる伝統の菓子です。まん丸の生地はこんがり焼き色。かぶりつくとパリッと心地よい音とともに割れると中はなんと空洞。内側は黒糖でコートされている。素朴な味わいですが、なかなか癖になりそうな佐賀でも人気のお菓子です。逸口香は優れた香りが口に広がるという意味があるとか。自分で試してください。



うれしの茶のうまさがスイーツに

カテキン、ビタミンなどを豊富に含み美容と健康にも効果がある、うれしの茶をつかったお菓子やスイーツがたくさんあります。フィナンシェのような焼菓子やクッキー、プリンや饅頭などいろいろな種類があります。嬉野交流センターにもいろいろ展示してあるので、是非立ち寄ってみては。



オススメ
お土産

肥前吉田焼

嬉野温泉街の南東、静かな山あいにある肥前吉田焼の里・吉田皿屋地区。肥前吉田焼は古くから丈夫で使い勝手がよい茶わんや湯のみ、急須など人の生活に即した普段使いの食器を作り続けてきました。肥前吉田焼を伝える窯元は現在8軒。伝統的な技法を使った作風と、時代の変化に合わせた作風があり、400年という伝統産業でありながら非常に自由な感覚で作られる肥前吉田焼は全国で日々の生活に馴染んで使われています。旅の思い出をいつまでも。食卓を楽しく演出する普段使いの器をどうぞ。

