



# 大輪菊

大輪菊 箱



ひもといて、  
ふたをあけて、

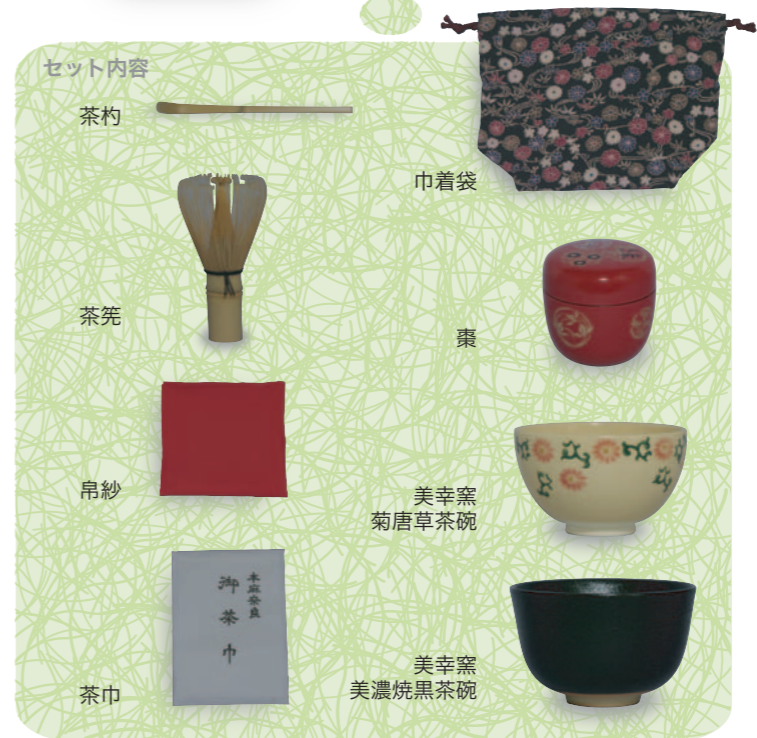
でてくる  
ひろがる  
ゆたかな

お茶の時間



# 菊唐草

菊唐草 箱



## あけて、うれし 玉手箱

### 抹茶の点て方

- 一、茶碗に湯を入れてあたため、湯を捨てて茶巾でふきます。
- 二、茶杓に軽く二杯のお茶をいれます。
- 三、沸騰したお湯をさまし、90℃くらいになったら、茶碗の三〜四分目まで静かに注ぎ入れます。
- 四、茶筴を《M》の字を描くように手早く動かして点てます。

※先に抹茶を茶漉し等でふるってから点てると、だまがでにくく、なめらかに点てられます。

美幸窯 美濃焼黒茶碗：陶器/size:φ約12cm×高さ7.5cm/日本製  
 美幸窯 菊唐草茶碗：陶器/size:φ約11cm×高さ6.7cm/日本製  
 昌山窯 線菊茶碗：陶器/size:φ約11cm×高さ7cm/日本製  
 棗：フェノール樹脂/size:φ約6.7cm×高さ約6.5cm/日本製  
 茶杓：竹/size:長さ約12cm×約18.3cm/中国製  
 茶筴：竹/size:長さ約11cm/中国製  
 帛紗：ポリエステル 100%/size:□約27.6cm/日本製  
 茶巾：麻 100%/size:約15cm×30cm/日本製  
 巾着袋：ポリエステル 100%  
 箱：桐/size:約16.5cm×16.5cm×高さ約18cm