

MIYA JAPAN TEE

JAPANISCHER TEE & SOCKEN

DÖLTSCHHALE 19, CH-8055 ZÜRICH

TEL: +41.44.463.10.93

EMAIL: mail@miya.ch HOMEPAGE: www.miya.ch

ÜBER DEN TEE

SENCHA

Typischer japanischer Grüntee. Die Fermentation (Oxydierung) wird mit Dampf gestoppt. So schmeckt der Tee frisch und dank des Katekins (Bitterstoff) leistet der Tee einen Beitrag zur Gesundheit und erfrischt.

von Kyoto 100g

Schöner Duft, aromatischer Tee

Tsurezure Fr 28

Kisen Fr 32

von Shizuoka

Sehr ergiebiger hamonischer Tee, unser Standard.

Kasei Fr 22

Seiso Fr 26

Milder, harmonischer Tee, wirkt sanft auf den Körper.
Gut für Detox.

Sencha Gold Fr 18

Sencha Gelb Fr 32

Bio Sencha: Geschmack ohne Kompromise.

Bio Sencha Fr 15 (50g)

Bio japanischer Schwarztee: Lass sich überraschen!
Sehr fine, klare Geschmack. Nicht bitter

Bio japanischer Schwarztee Fr 15 (50g)

Teeblätter gemischt mit gerösteten Reiskörnern

Gemmaicha Fr 15

Teeblätter gemischt mit gerösteten Reiskörnern & Teepulver.

Gemmaicha mit Maccha Fr 16

20 Teebeutel zu 5 gr, gut für 1 - 1.5L kaltes oder warmes Wasser.

Sommer Spezial Sencha Fr 28



MACCHA

Wird wie Gyokuro kultiviert. Dieser Tee wird in einer Steinmühle zu einem feinen Pulver gemahlt. Wird für die japanische Teezeremonie benutzt. Da die ganzen Teeblätter (enthält Vitamin A, E,C) verwendet werden, trinken ihn Teegeiesser, die auf die Gesundheit achten. Sehr aromatisch. Japanischer Espresso!



	10g	20g	100g
Maccha zum Kochen			
Matsu no Shiro	Fr 4	Fr 8	Fr 30

	40g	100g
Dünner Tee für die Teezeremonie		
Aya no Mori	Fr 23	
Daifuku *Meine empfehlung*	Fr 30	Fr 60
Kohko no Shiro	Fr 30	Fr 60

Dicker Tee für die Teezeremonie		
Daifuku	Fr 38	Fr 75
Sazumi Mukashi		
Aoi Süsser als Daifuku	Fr 44	Fr 84
Somei no Mukashi		
Hijiri no Mukashi Tee für Kenner		

“ Süs



Gyokuro

3 Wochen vor der Ernte werden die Teebäume zugedeckt.
Dadurch bleibt der Aromastoff auf den Blättern.
Der Tee schmeckt süsser und sehr aromatisch.

100g

Kamigokoro	Fr 26
Zuisetsu	Fr 28
Chihayafuru	Fr 32
Zuimei	Fr 37
Zuikoh	Fr 44
Zuigyoku	Fr 50
Gyokusui	Fr 74



Kabusecha

1 Woche vor der Ernte werden die Teebäume zugedeckt.
Der Tee schmeckt frisch nach Sencha und süss nach Gyokuto.

Kumoi no Tsuyu	Fr 20
----------------	-------

Teezubehör

Teedose

Teedose 150g, 2 Muster	Fr 15
------------------------	-------



für Sencha, Gyokuro

Teekanne, beige, 100ml	Fr 56
Teekanne, beige, 180ml	Fr 66
Wasserkanne zum Abkühlen	Fr 48
Teekanne mit Blumenmuster	Fr 40
Teekanne blau kariert	Fr 38
Teemate mit Deckel & Teesieb	Fr 25



Kurse

Teezeremonie Unterricht

Der Teezeremonie ist eine klassische Art Tee zu bereiten und den Tee zu trinken. Die Wichtigkeit ist nicht nur was sondern wie. Durch das Erlernen der Teezeremonie entdecken Sie das alltägliche Leben und den Umgang mit dem Menschen neu.

Die Unterricht findet am jeden Mittwoch und nach Vereinbarung in meinen kleinen Teeraum statt. Kursbeitrag Fr. 50 pro Unterricht
Sie sind zur Besichtigung und Probestunde herzlich Willkommen. (kostenlos)

Einführung zum japanischen Tee

Kennenlernen von japanischem grünen Tee und dessen optimal Zubereitung.
zB. Sencha, Gyokuro, Maccha, Gemmaicha

Dauer ca. 60 - 90 min. Kursbeitrag Fr. 50

Geschenkgutschein

Den Gutschein kann man für Produkte oder Kurse verwenden.



Porto & Versand

Sämtliche Preise sind Nettopreis inkl. Mehrwertsteuer.
Für die Versandkosten verrechnen wir effektiven Porto.
Die Verpackung wird von uns übernommen. Als ecologische Grunde könnte die Verpackungsmaterial mehrmals verwendet sein.
Die bestellung ab Fr. 150.- übernehmen wir die Frachtkosten in der Schweiz.

Miya Japan Tee

Miya Japan Tee ist so zu sagen eine Wohnungsladen von Miya, die eine japanische Grüntee Instrukterin und Teezeremonie Meisterin.
Hauptsächlich senden wir die Bestellung per Post. Der Laden ist am Mittwoch, wochenende nach Vereinbarung geöffnet.
Bitte melden Sie uns wann Sie vorbeikommen möchten.