

## 5月16日（火）

きょうのデザート「お茶プリン」には、埼玉<sup>さいたまけんさん</sup>県産<sup>さやまちゃ</sup>の狭山茶<sup>さやまちゃ</sup>が使われています。狭山茶<sup>さやまちゃ</sup>は、日本<sup>にほん</sup>三大銘茶<sup>さんだいていめいちゃ</sup>のひとつで『色<sup>いろ</sup>は静岡<sup>しずおか</sup>、香り<sup>かお</sup>は宇治<sup>うじ</sup>よ、味<sup>あじ</sup>は狭山<sup>さやま</sup>でとどめさす』ともうたわれています。埼玉<sup>さいたまけん</sup>県西部<sup>せいぶ</sup>の入間市<sup>いるまし</sup>・狭山市<sup>さやまし</sup>・所沢市<sup>ところざわし</sup>が、狭山茶<sup>さやまちゃ</sup>生産<sup>せいさん</sup>の中心<sup>ちゅうしん</sup>で、「狭山火入れ<sup>さやまびい</sup>」という、独特<sup>どくとく</sup>なお茶<sup>ちゃ</sup>を仕上げる技術<sup>しあぎじゆつ</sup>によっておいしいお茶<sup>ちゃ</sup>になるといわれています。

お茶<sup>ちゃ</sup>として飲む<sup>の</sup>だけでなく、狭山茶<sup>さやまちゃ</sup>の香り<sup>かお</sup>やうまみ<sup>み</sup>味を感じながら<sup>た</sup>食べましょう。