
Green Tea

日本茶

“本当に美味しい日本茶”を追い求め、静岡県・牧之原周辺の名立たる茶畑農家と共同して研究会をつくり、栽培の段階から徹底管理を行っております。

生産・製造までの厳格な品質管理をクリアした茶葉たちを「本当に美味しい日本茶」として格付けし、研究の成果として自信を持ってお客様へお届けしております。

日本茶の茶葉を研究し尽くし、徹底管理を追及したクオリティーをお試しください。





黒ほうじ茶

香ばしいほうじ茶と国産プーアル茶(黒茶)をブレンドしたオリジナルです。

30p



蒼ウーロン茶

発酵度を低く抑えた、国産のウーロン茶です。渋みが少なく甘味を多く含んだ味わい

30p



黒豆茎ほうじ茶

荒挽きした黒豆とほうじ茶をブレンドしました。深い味わいが特徴です。

50p



水出し緑茶

長時間、豊富な蒸気を用いて蒸した水出し茶葉です。お茶の水色、甘味、コクが味わえます。

20p



深蒸し緑茶

時間をかけてじっくり仕上げた深蒸しはコク深さを感じれるしっかりとした味わいが楽しめます。

50p



茎ほうじ茶

より香りを深める為に、茎の部分をじっくり高温で炒って仕上げた贅沢な味わい。

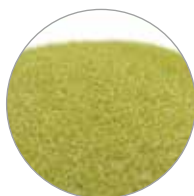
50p



抹茶玄米茶

こんがり蒸した香ばしい玄米茶に、抹茶の旨みを調和させた逸品です。

50p



グラニューール抹茶

新鮮な抹茶とお砂糖をブレンドした甘めの抹茶です。抹茶ラテ等デザート感覚でお楽しみください。

1kg



牧之原ほうじ茶

大きめの急須やヤカンなどで、香ばしい香りとコクをお楽しみ頂けます。

20p



国産 黒烏龍茶

プーアル茶と烏龍茶のオリジナルブレンドです。割り物にオススメです。

12p



抹茶 京都宇治 上林春松本店 松の白

宇治産の碾茶(葉茶)を原料として挽き上げたお抹茶です。

200g



一番おいしいお茶の煎れ方

Best way of green tea

- 1 上級煎茶ほど甘味成分のテアニンを豊富に含んでいるため、甘みを感じることが出来ます。その甘みを引き出すために、水のセレクトはとても重要です。私どもではカルキ成分が無く、有機物や塩分も少なく、総硬度30~120mg/l位の良質の軟水を推奨しています。一番簡単なのはミネラルウォーターを使ってお茶をいれる事です。出来ればミネラル分の少ない水(軟水)の方が、お茶本来の味をあげることが出来ます。もし水道水を使う際は備長炭や竹炭を浸漬させ、一晚汲み置きをすればカルキ(塩素)を除去することが出来ます。
- 2 完全に沸騰させたお湯を使います。鍋蓋を取り5分以上沸騰し続けると臭気がとれ。最適なお湯になります。お茶を入れる際にポットなどから直接急須にお湯を入れるのではなく、湯呑みや湯冷まし等でお湯を冷ましてから急須に入れるようにします。人数分の湯のみにお湯を7~8分目(1杯当り60ccぐらい)ほどつぎ、お湯を冷まします。お湯の温度を低くすることで、渋み(苦み)の成分が、お湯の中に溶け込むのを抑える事が出来、甘いまろやかなお茶を入れることが出来るのです。

アイスの場合

Ice green tea



大き目の急須に茶葉を入れ(一人分ですと2g~3gが目安となります)お湯を茶葉がひたひたになるようにします。茶葉の分量にたいしてお湯を入れすぎないように注意してください。茶葉が開くまで約90秒抽出します。氷を入れたグラスに注げばできあがり。冷蔵庫で冷やしても結構です。

ホットの場合



お湯を冷ましてから急須に入れるようにします。お湯の温度を低くすることで、渋み(苦み)の成分が、お湯の中に溶け込むのを抑える事が出来、甘いまろやかなお茶を入れることが出来るのです。お湯をゆっくり急須に注ぎ、その後約1分ほど、お茶の葉が開くまで静かに待ちます。

(※急須を揺ると、お茶の中の苦みの成分が出てしまいます。お気をつけください)