

1924
17×77mm
(玉露)

玉露は新芽が伸び出した頃、茶畑に覆いをし、直射日光を避けて育った茶葉から作ります。その為、鮮やかな緑色と独特の甘みを持つお茶に仕上がっています。

2106
17×77mm
(くき茶)

くき茶は煎茶の茎や葉軸を材料として作ります。渋味が少なく、まろやかな味です。若茎の持つその軽やかな味わいはどなたにも喜ばれる味としておすすめいたします。

1659
12×103mm
(くき茶)

春になりいつせいに芽ぶいた新芽「芽・葉・茎」を一緒に摘み、加工します。茎茶は、茎の部分だけを取り出し作ります。独特の甘味・まろやかさ・生葉の香りが、軽い口あたりのお茶です。

2180
21×77mm
(抹茶入玄米茶)

鮮やかな抹茶の緑と風味、そして玄米の香ばしさが調和したお茶です。抹茶入玄米茶が奏でる「味・色・香り」をお楽しみください。
※抹茶が入っている為、白っぽく見えますが、品質には問題ありません。

1651
12×72mm
(玄米茶)

炒り米の香りとお茶の味が玄米茶の特長です。お食事用として又、お友達との気軽なひとときにピッタリのお茶です。

1898
12×100mm
(煎茶)

このお茶はほどよい渋味とさわやかな味わいが特長の煎茶です。お仕事に疲れた時のいっぷくやお食事時、または家族だんらんのひとときにお召し上がりください。

1661
12×81mm
(煎茶)

このお茶は渋味が少なく、すっきりとした味わいが特長の煎茶です。お食事時または家族だんらんのひととき等にお召し上がりください。

2010
13×75mm
(ウーロン茶)

ウーロン茶は、中国独特の半発酵茶で、そのさっぱりした味と香りは、どなた様にもご愛飲いただけるかと存じます。

2576
14×106mm
(ほうじ茶)

ほうじ茶は、緑茶を強火で焙煎したものです。渋味が少なく、すっきりした飲み口と香ばしさが特長です。夏場には冷やしてお飲みになると、また格別のおいしさです。

2173
20×84mm
(番茶)

番茶の製法は煎茶と同じですが、比較的大きめの葉を主原料としています。さわやかな香りで、口あたりがさっぱりしていますので、食後やおやすみ前などにおすすめです。
水出しでも美味しく頂けます。

1717
21×95mm
(深むし茶)

深むし茶は、茶葉の持つ「旨味」を引き出す為、摘み取った生葉を普通のお茶より時間をかけて蒸したお茶です。茶葉がくずれ粉っぽくなっておりますが、甘味が増し、渋味の少ないコクのあるお茶です。
※茶葉が細かいのでなるべくアミ付きの急須をご使用ください。

2647
21×95mm
(深蒸し茶)

深蒸し茶は、茶葉の持つ「旨味」を引き出す為、摘み取った生葉を普通のお茶より時間をかけて蒸したお茶です。茶葉がくずれ粉っぽくなっておりますが、甘味が増し、渋味の少ないコクのあるお茶です。
※茶葉が細かいのでなるべくアミ付きの急須をご使用ください。

2199
22×77mm
(抹茶入白折)

鮮やかな抹茶の緑と風味、又、煎茶の茎や葉軸を材料として作ります。渋味が少なく、まろやかな味です。「味・色・香り」をお楽しみください。
※白折は抹茶が入っている為、白っぽく見えますが、品質には問題ありません。