

1833
22×63mm

今年も自然の恵みをいっぱい
含んだおいしい新茶ができました。
摘みたてのおいしさを心ゆくまで
お楽しみください。

1770
29×62mm

荒茶を精製する過程でできる粉茶は、
お寿司屋さんの『あがり』でもおなじ
みです。粉状なので、お茶に含まれる
有効成分が浸出しやすく、鮮やかな色
合いと煎茶の風味が手軽にお楽しみ
いただけます。

1625
31×95mm

大福茶の由来

今から千年余り前、都に疫病が流行した時に、高僧空也上人が
十一面観音像を刻み観音に供えたお茶を病人に与えると疫病が
平癒しました。
村上天皇がこれを聞き召され、宮中の吉例行事として年の始め
にお茶を服すようになられたそうです。これは「王服」と呼ば
れていましたが、何時の間にか「大福」と云われる様になりました。

2979
30×82mm

新茶

自然の恵みをいっぱいにうけて育まれた新茶。
口もとに湯呑みを持っていくと青葉の香り、ひ
と口含むとまろやかな味わいが広がります。
できたばかりのお茶です。さわやかな初夏の味
わいをどうぞ。

1344
19×82mm

味、色、香り、ともに豊かな新茶。初夏の日差しを
いっぱい受けて育まれた新茶は、お湯を入れ、
茶の葉がゆつくりとひらきはじめた頃が飲み頃です。
是非、一度お召し上がりください。

1320
23×84mm

●新茶の召し上がり方

ポットのお湯をまず人数分の湯のみにつぎます。
急須に新茶をたっぷり入れ、湯のみのお湯をゆつくり注いで
40〜50秒くらいして、茶の葉がわずかにひらきはじめてから
ゆるりと一滴残さず均等に注ぎ分けてお出しください。

2374
25×9mm

⚠ 熱湯を使用の
場合は充分ご
注意ください。

2055
6×33mm

⚠ 熱湯を使用の場合は
充分ご注意ください。

2056
6×35mm

ゴミに出すときは、各市町村
の区分に従ってください。

2009
21×9mm

ゴミに出すときは、各市町村の区分に
従ってください。

1903
11×55mm

●製品には万全を期しておりますが、
品質その他お気づきの点がござい
ましたら製造者までご一報ください。