



九州産の野菜・果物だけを使用したUpCycleTea

001

ショクジ no オトモ

YANAGAWA
Asparagus

原材料産地：福岡県柳川市

味わい：香ばしい

系統：焙じ茶

おすすめ：食事のお供に

アレンジ：アイスティー、ミルクティー

茶葉5g=



002

ケーキ no オトモ

YANAGAWA
Strawberry

原材料産地：福岡県柳川市

味わい：甘酸っぱい

系統：フルーツティー

おすすめ：ケーキのお供に

アレンジ：アイスティー、ティーソーダ

茶葉5g=



003

オヤスミ no オトモ

YANAGAWA / NAGOMI
Olive leaf

原材料産地：福岡県柳川市・熊本県玉名郡和水町

味わい：爽やか

系統：ハーブティー

おすすめ：就寝前のお供に

アレンジ：アイスティー

茶葉5g=



004

センベイ no オトモ

MIYAMA
Orange

原材料産地：福岡県みやま市山川町

味わい：控えめ

系統：フルーツティー

おすすめ：煎餅のお供に

アレンジ：アイスティー、ティーソーダ

茶葉5g=



— HACOCHAの楽しみ方 —

●2.5～5gの茶葉を、75℃前後のお湯で3分ほど蒸らしてからお召し上がりください。

●アイスティーにする場合は、お湯の量を減らして抽出し、氷やお水で温度をご調整ください。

*お好みの濃さやブレンドを自由にお楽しみいただくためあえてティーバッグには入れておりません。
あなただけの味わいを見つけてお楽しみください。



— HACOCHAの願い —

私たちハコノコパコは九州内の複数の農家さまと提携

どれだけ手間暇をかけて愛情を込めて育てていても
出荷までの過程でどうしても発生してしまう
「廃棄せざるを得ない農作物」を使って



働くことに困難を抱える人たちの手で
美味しいお茶を丁寧に作り 皆さまへお届けしています

大切な商品をどなたさまにも心からお喜びいただけるよう
お包みする資材も環境に優しいものを選定しました

HACOCHAを通じて社会に優しさの輪を広げていくこと
それが私たちの願いです

HACOCHAをお手にとってくださった皆さまにも
「こんな素敵な商品があるのよ」と誰かに伝えていただくことで
共に優しさの輪を広げていただければ嬉しいです

優しさに溢れるティータイムを
HACOCHAと共にお楽しみくださいませ

