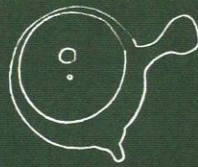


Green Tea (釜炒り茶)

緑茶



特選有機釜炒り茶

芽葉が伸びきる直前に摘んだ一番茶葉を低温でじっくり焙煎しました。生茶葉の風味が生きた、爽やかな甘みの有機釜炒り茶です。



上級有機釜炒り茶

独特の竹葉の香りをもつ品種の茶葉をつかった有機釜炒り茶です。

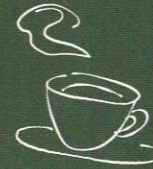


中級有機釜炒り茶

茶葉が充分成長した時期に摘み取り後の焙煎で仕上げた普段飲みたいお茶の釜炒り茶です。

Black Tea

紅茶



(リーフ)



(ティーボール)

有機紅茶

五ヶ瀬町産茶葉をつかった有機紅茶。自然な甘みと香気があり渋みが少ないのでストレートでも美味しくお召し上がりいただけます。



(リーフ)



(ティーボール)

かず紅茶

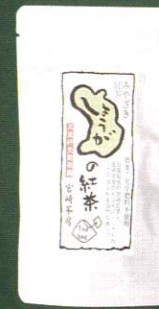
五ヶ瀬町産茶葉で作った紅茶に山の柚子の乾燥殻をブレンドしました。さわやかな豊かな柚子の香りがあります。

しょうが紅茶

五ヶ瀬町産茶葉で作った紅茶に茶葉と同じ農薬・化学肥料不使用の生姜をブレンドしました。生姜を乾燥させることによりマイルドで飲みやすい生姜紅茶に仕上がりました。



(リーフ)



(ティーボール)



かおりかおる釜炒り茶

茶葉を適度に蒸潤させ茶葉自体の香りを引き出した有機釜炒り茶に仕上げました。花香のような香りのお茶です。



食べる緑茶 有機釜炒り茶パウダー

お茶の栄養や繊維を手軽に摂るべく選ばれる粉茶。さっとお湯や冷水に溶け、茶殻を混ぜる。ヨーグルトなどに混ぜても美味しくお召し上がりいただけます。ケーキやクッキーなど焼くときの材料にもおすすめです。



有機釜炒り茶 (ティーボール)

釜炒り茶を手軽にお飲みいただけるようティーボールにしました。



有機玄米茶

農薬・化学肥料不使用の「有機釜炒り茶」に新しい「国産有機玄米」を加えた香ばしいお茶です。



かず緑茶 (ティーボール)

かずと緑茶をブレンドし、手軽にお飲みいただけるようティーボールにしました。爽やかな柚子の葉やかな香りが楽しめる緑茶です。



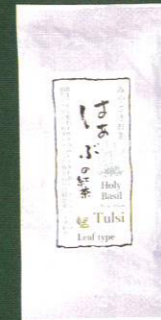
ハーブ緑茶 (ティーボール)

五ヶ瀬町産茶葉で作った釜炒り茶にハーブ(トカリスン/別称ホーリーバジル)をブレンドした香り高い緑茶です。手軽にお飲みいただけるようティーボールにしました。



葉の福茶 (ティーボール)

農薬・化学肥料不使用の宮崎県産「釜炒り茶」に葉の葉を加え、舌のり自然の甘みがうめしい、口当たりのよいお茶に仕上がりました。



(リーフ)



(ティーボール)

ハーブ紅茶

五ヶ瀬町産茶葉で作った紅茶に茶葉と同じ農薬・化学肥料不使用のハーブ(トカリスン/別称ホーリーバジル)をブレンドした香り高い紅茶です。

Roasted Green Tea



有機ほうじ茶 (リーフ)

釜炒り茶を強火でじっくり焙煎し香ばしく仕上げました。カフェインが少なくお子様にもお飲みの飲みやすいお茶です。



有機ほうじ茶 (ティーボール)



蒸ほうじ茶

一番茶の茎を浅焙煎した焙じ茶。すっきりとした味わいです。



食べるほうじ茶 有機ほうじ茶パウダー

有機ほうじ茶をパウダーにしました。ケーキやクッキーなど焼くときの材料にもおすすめです。

Banacha 番茶



有機三年番茶 煮出して飲むタイプ

三年以上摘採せず枝を張らせて育った茶の木の新芽を晩秋から冬に収穫して収穫し、茶葉を丁寧に選別乾燥した後、平釜に薪火を焚いて手炒りで仕上げた三年番茶。薪火の香りが心地よく感じられます。



有機熟成三年番茶 (リーフ)

夏から秋にかけて収穫した有機茶園の番茶を熟成し、平釜に薪火を焚いて手炒りで仕上げた三年番茶。薪火の香りが心地よく感じられます。



有機熟成三年番茶 (ティーボール)



六福茶 番茶+野草ブレンド

三年番茶を主な原料として、ジャコウ、オリーブ、葉の葉、ドリダミ、ワイルドをブレンドしています。火時期によってブレンドする内容が変わることをご注意ください。



赤ちゃの番茶 (ティーボール)

午陽をいっぱい浴びた宮崎県産赤ちゃの番茶です。釜炒り製法ですっきり仕上げました。農薬や化学肥料不使用しており、自然な甘みでお飲みいただけます。

