

原料の産地や焙煎にこだわり、鮮やかな緑色の水色と香ばしさを兼ね備えた上質な煎茶に仕上げました。

PREMIUM

煎茶 極 きわみ



八女抹茶【石臼挽き一番茶】使用

福岡県八女地方で作られた抹茶を使用しました（八女地方は玉露の産地として有名です）。一番茶とは、その年の最初に生育した新芽を摘み採って作ったお茶のことを指します。一般的に、一番茶は甘味成分である「テアニン」や旨味成分である「アミノ酸」を豊富に含んでおり、品質が良いと言われています。また、石臼挽きは、ゆっくり時間をかけて挽く製法で、熱がかかりにくく、風味を損ないにくいと言われています。

八女玉露使用

福岡県八女地方は玉露の産地として全国的に有名です。一般的に、福岡の八女地方では茶の芽の数を少なくすることによって栄養を十分に行き渡らせ、16日間程度遮光することによって旨味成分の比率を高める製法で栽培しています。

九州産茶葉100%使用

九州は全国の茶葉生産量の約4割を占めており、高品質な茶の産地として高い評価を得ている産地です。

二段階焙煎茶葉使用^{*1}

仕上げ工程で2回火入れをする、一手間かけた茶葉を使用しました。じっくりと時間をかけて火を入れるため、芯までしっかり火が入り、香り立ちの良いお茶となっています。 ^{*1} 抹茶と玉露以外の茶葉

商品仕様

商品名:銘茶工房 煎茶 極(きわみ)

荷姿:60g×5袋×2箱

標準使用量:0.6g/90ml

賞味期限:24ヶ月

OHTORI 丸商事株式会社

www.ohtori.com

●お問い合わせはこちらまで。

本社 ●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12-19
 北海道支店 ●〒065-0012 北海道札幌市東区北12条東14-3-24
 東北支店 ●〒981-3116 宮城県仙台市泉区高玉町2-13
 北関東支店 ●〒370-0073 群馬県高崎市緑町1-12-9
 首都圏支店 ●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12-19
 中部支店 ●〒454-0912 愛知県名古屋市東区中川区野田1-6-17
 関西支店 ●〒577-0013 大阪府東大阪市長田中1-2-7
 中国・四国支店 ●〒731-0138 広島県広島市安佐南区祇園3-46-7
 九州支店 ●〒812-0004 福岡県福岡市博多区榎田1-4-55

Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
 Tel.011-704-8550(代) Fax.011-704-8551
 Tel.022-772-2280(代) Fax.022-772-2282
 Tel.027-329-7331(代) Fax.027-329-7330
 Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
 Tel.052-361-1360(代) Fax.052-363-1722
 Tel.06-6785-0750(代) Fax.06-6785-0755
 Tel.082-832-2305(代) Fax.082-832-2306
 Tel.092-434-1255(代) Fax.092-451-4305

©1803-5000

●このリーフレットカタログは2018年9月現在のものです。
 ●製品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なる場合があります。
 ●デザイン仕様は改善などのため予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。