

川上さんの三年番茶

薪まき火び寒かん茶らや

農薬や化学肥料を使用せず、2年以上生育した、茎と葉を晩秋から冬にかけて収穫し、薪火でていねいに焙じた後、半年以上ねかせ、さらに薪火で焙じた「二段薪火焙煎」仕上げです。

※ 一般には春先～夏にかけて煎茶用の葉を摘む時期のものを用いて番茶となりますが、本品は晩秋～冬期にかけてより充実した葉と茎を刈り取り原料とするのが特長です。

◆ 召し上がり方 ◆

◎煮出す場合

1Lの水に大さじ3杯の薪火晩茶を
入れて火にかけ、沸騰したら弱火に
して10～15分煮出して出来上がり。

◎ポットの場合

大さじ3杯の薪火晩茶をポットに入れ、
沸騰したお湯1Lを注ぎ、しっかり栓を
して2時間置けば出来上がり。

お好みにより、分量、煮出し時間等を調節して召し上がりください。
また、梅醤番茶や醤油番茶、塩番茶、第一大根湯等にもお使いいただけます。



名 称	釜炒り茶
原材料名	茶(鹿児島県)
内容量	550g
賞味期限	袋裏面下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け 常温で保存
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03(6701)5900

製造者

有限会社 大口食養村
川上寛継
鹿児島県伊佐市大口宮人 1726-10

ご注意

開封後は密封して保存し、
お早めにご使用ください。

