

釜炒り茶は一般的な製法とは異なり、新芽を鉄釜で炒った後、揉みながら乾燥させるという九州で受け継がれてきた伝統製法によって作られたお茶です。茶の色は透明感のある黄色で、香りが一際高く爽やかな味わいです。

名称	有機釜炒り茶
原材料名	有機緑茶
原料原産地名	宮崎県五ヶ瀬町
内容量	90g
賞味期限	2023.08.20
保存方法	高温多湿を避け 移り香にご注意ください
製造者	株式会社宮崎茶房 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町 大字桑野内4966
TEL	0982-82-0211
FAX	0982-82-0316

《飲み方》急須に1人分の茶葉3g（ティースプーン1杯）を入れ、80～90℃のお湯で1分30秒～2分程蒸らして注ぎきって下さい。



4 580206 451142