

日本茶の生産ライン (仕上げ工程)

水宗園本舗での仕上げ工程



パッケージングルームは湿度40%以下にする制圧室となっており、2重シャッターで虫の侵入を防止しています。



**仕上茶乾燥機
(火入機)**

お茶を更によく乾燥させ
お茶の香りや味を引き出
します。



合組機

製品の調整、原料配合
均一化を行います。



CCDカメラ

発光ダイオードの光を
当て、お茶以外の原料
を除去します。