

「仕上げ」とは、茶農家が丹精込めて生産した茶葉を磨きこみ、絶妙な焙煎を加えて最高の状態に持って行く「職人の技」の活きる最終作業です。深蒸し掛川茶を仕上げた「小柳一正」は、この「仕上げ」の技術を競う「第一回同一荒茶による仕上げ技術競技会」において最高金賞を受賞し、静岡県内で最高の技術を持つ茶師として認定されました。

荒茶仕上げ技術 最高金賞受賞の 茶師が作るお茶。



荒茶仕上技術大会
最高金賞受賞 小柳 一正

1977年11月静岡県島田市生まれ。2007年に「第一回同一荒茶による仕上げ技術競技会」にて、最高金賞を受賞し、若手茶師として更なる仕上げ技術向上に日々精進している。

〈小柳一正氏からのコメント〉
静岡県掛川産茶葉の味と香りを強く感じられるように、丁寧に仕上げたお茶です。ぜひ、お楽しみください。



深蒸し茶の名産地、静岡県掛川産の原料を荒茶仕上げ技術の最高金賞を受賞した茶師「小柳一正」が、コクや香りのバランスを最大限に活かして丁寧に仕上げた逸品です。

〈最高金賞受賞の茶師が作る〉
深蒸し掛川茶

【内容量】100g **1,000円** (税別)



深蒸し茶の名産地、静岡県掛川産の原料を荒茶仕上げ技術の最高金賞を受賞した茶師「小柳一正」が、荒茶のコクや香りを引き出した素朴な味わいの普段使いのお茶です。

〈最高金賞受賞の茶師が作る〉
深蒸し掛川茶～荒茶仕立て～

【内容量】150g **680円** (税別)