



Japanese green tea
お茶は緑の水宗園



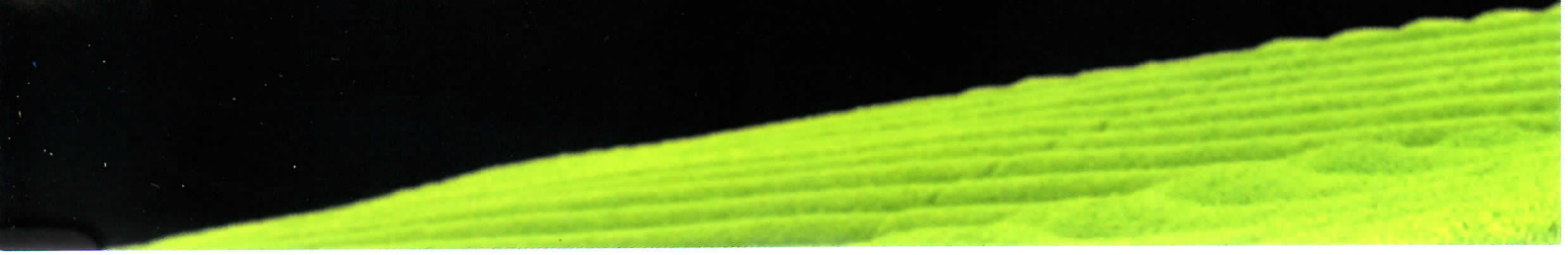
茶師十段
関谷祥嗣

自宅で、贅沢に味わう。

”2人の茶師“
“が作り上げる、至福の茶”

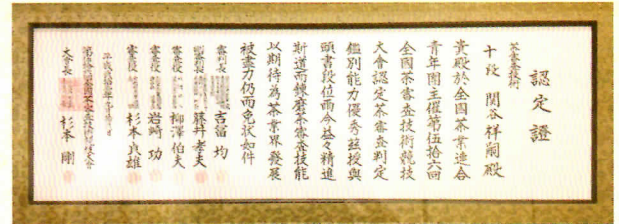


茶師六段
浜田真一



「2人の茶師」が作り上げる、「至福」の味わい。

全国茶審査技術競技大会 最高位十段取得 関谷祥嗣 Hirotsugu Sekiya



全国茶審査技術競技大会とは、茶産地を当てたり、品種等を当てるお茶の鑑別能力を競う大会です。第一次審査は品種、第二次審査は茶期、第三次審査は産地を当て、第四次審査は茶歌舞伎によって決定します。

平成21年9月12日に開催された第56回全国茶審査技術競技大会では全国から勝ち抜いた総勢約120名が競い合う中、**関谷氏は最高位の十段**を取得しました。

現在茶師最高位の十段は全国に約10名おりますが、**九州では初の取得**です。

水宗園では、関谷氏より東海・関東・東北・北海道エリアでの独占販売権をいただき、茶師シリーズの販売を致します。



全国茶審査技術競技大会 六段取得 浜田真一 Shinichi Hamada

日本一の茶畑面積を持つ鹿児島県南九州市。その中でも優良茶産地として全国にも名が知られているのが知覧町です。その**知覧の中で最高位**の茶師、浜田真一氏が至福の味わいが楽しめるお茶を作り上げました。産地の特性を把握して、茶の品種や火入れ具合を絶妙に調整してブレンドされたお茶は、強い甘味、そして香り高さ、深く鮮やかな水色を持つ至福の味わいです。



茶師が作り上げる 「極みブレンドPREMIUM」シリーズ

■定番コーナーでの陳列例



■専用ボックスでの陳列例



茶師
六段

浜田真一
作



全国茶審査技術大会で、茶審査技術六段を取得した茶師「浜田真一」が、鹿児島県産の知覧茶を甘みとコクのある、まろやかな風味に仕上げた本格的な味わいの深蒸し茶です。

〈知覧で最高位の茶師が作る〉
深蒸し茶
【内容量】100g
1,000円 (税別)

茶師
十段

関谷祥嗣
作



全国茶審査技術大会で、最高位である茶審査技術十段を取得した茶師「関谷祥嗣」が、絶妙な火加減で茶葉を煎りあげた、まろやかで香ばしき際立つクセになる味わいの逸品です。

〈最高位の茶師が作る〉
深蒸しの雫
【内容量】100g
1,000円 (税別)

茶師
十段

関谷祥嗣
作



全国茶審査技術大会で、最高位である茶審査技術十段を取得した茶師「関谷祥嗣」が、宮崎県産と鹿児島県産の茶葉に深く火入れをし、芳ばしく仕上げた本格的なほうじ茶です。

〈最高位の茶師が作る〉
深炒りほうじ茶
【内容量】100g
500円 (税別)

茶師
十段

関谷祥嗣
監修



全国茶審査技術大会で、最高位である茶審査技術十段を取得した茶師「関谷祥嗣」が監修したお茶で、八女の香り際立つ抹茶をブレンドした色鮮やかな水色とコク深い逸品です。

〈最高位の茶師監修〉
八女抹茶入煎茶
【内容量】100g
600円 (税別)

茶師
十段

関谷祥嗣
監修



全国茶審査技術大会で、最高位である茶審査技術十段を取得した茶師「関谷祥嗣」が監修するお茶で、はと麦と玄米の香ばしさに八女の抹茶を加えた、まろやかな味わいの逸品です。

〈最高位の茶師監修〉
はと麦ブレンド八女抹茶入玄米茶
【内容量】150g
400円 (税別)



ほっとする空間

～創造プロジェクト～

◆ 日本一の有機栽培茶を目指して ◆

弊社では鹿児島県の知覧を中心に、八女、静岡、宇治の有機栽培茶を取り扱っております。現在、全国トップレベルの取り扱い量と品質の高さを誇っています。更に生産者との協働を深め、日本一の有機栽培プロデュースメーカーを目指します。

株式会社水宗園本舗

本社

〒399-8204
長野県安曇野市豊科高家 2287-30

TEL 0263-72-2730
FAX 0263-72-8001
MAIL azumino@suisouen.co.jp

東京事務所

〒105-0004
東京都港区新橋5-34-7 第2三栄ビル5階

TEL 03-6450-1581
FAX 03-6450-1582

ホームページ <http://suisouen.co.jp>