

# 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)