

お茶は全て製造直売

味と香りの良い「生きたお茶」づくりをモットーに

お客様に喜んでいただけるお茶づくりに励んでおります。



収穫

丹念に手入れをされた茶畑からこだわりの銘茶を作ります。



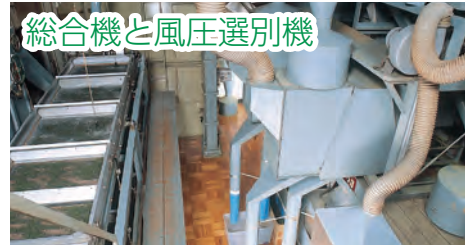
蒸す

生葉の芳醇な風味を引き出す蒸し工程です。



製茶

お茶の葉の形を整え葉に艶を出します。



総合機と風圧選別機

機械の往復運動により形を整え、風圧によって軽い葉や粉などを取り除きます。



火入れ

加熱により、火入れ茶特有の味と香りを引き出します。また、乾燥によってお茶の保存性を高める大事な工程です。



検茶

経験豊かな茶師がお茶の味と香りを確かめる工程です。

1. お茶はいつごろから作っていますか？

昭和2年に創業した「矢島製茶」が始まりです。その頃は本社周辺はお茶畑がたくさんあり、お茶農家もたくさんありました。



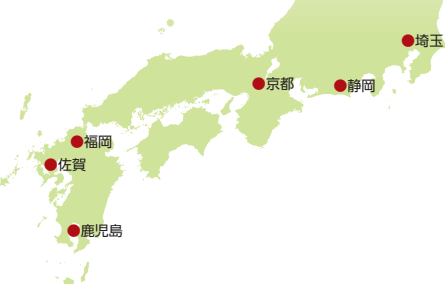
2. どんなお茶を作っていますか？

お茶は全て製造直売。味と香りの良い「生きたお茶」をモットーにお客様に喜んでいただけるお茶づくりに励んでおります。



3. どこの産地のお茶を扱っていますか？

九州・静岡・埼玉など全国の指定茶園より美味しい銘茶を仕入れ、地域のお客様に合わせたお茶づくりをしております。



4. 会社はどこにありますか？

本社は埼玉県上尾市にまた直営店は埼玉・栃木・福島など各地にございます。インターネットや電話注文なども承っておりますので、お気軽にご注文くださいませ。

(詳しくは裏表紙をご参照ください。)