

矢島園の銘茶

お茶は全て製造直売、お客様のご要望に合わせた「生きたお茶」づくりをモットーにしています。



矢島園自慢の品
オリジナルの製法により
お茶の形が勾玉状で、三煎、
四煎と差しが効くのが特徴
まろやかな甘み
水色のよさで人気



特上煎茶
やじまの香玉
ご注文番号.54
100g **1,200円**+税
(税込1,296円)



抹茶入り煎茶に
金粉をブレンドしました
調和のとれた品です



抹茶入金粉煎茶
よろこび
慶
ご注文番号.76

70g **1,000円**+税
(税込1,080円)



昔ながらの懐かしく優
しい味のお茶通のための
浅蒸し茶



煎茶
おうごんちゃ
特上黄金茶
ご注文番号.47

80g **1,000円**+税
(税込1,080円)



オリジナル製法は
そのままに二番茶摘みを使
ったお買い得品
ほど良いコクと渋みです



煎茶
ご注文番号.52
やじまの香玉

200g **1,200円**+税
(税込1,296円)

おいしいお茶の淹れ方 (基本的な目安です。基本をマスターしたら自分流に...)

	人数	茶の量	湯の温度	湯の量	浸出時間	適温	1人分の量
特上煎茶 やじまの香玉	3人	6g	80℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 やじまの香玉 200g	3人	6g	85℃	270ml	40秒	50℃	85ml
煎茶 緑彩	3人	6g	70℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 露泉	3人	6g	75℃	270ml	50秒	50℃	85ml
玉露(上)	3人	10g	50℃	60ml	150秒	35℃	12ml