

ひと葉ひと葉に真心をこめて  
丁寧に仕上げた銘茶です。

**数量限定**

毎月10日以降販売  
強火で仕上げたお茶の  
甘い香りが自慢です



本火入れ 手づくり煎茶

注文番号.107

100g 1,000円+税  
(税込1,080円)

何杯も飲みたくなるような伝統の  
香りと昔なつかしい深い味わい



上尾市内  
限定銘茶 煎茶 あげお

注文番号.108

100g 1,000円+税  
(税込1,080円)

やぶきたに玉露を  
ほどよくブレンド上品な  
まろやかな味が特徴



上尾市内  
限定銘茶 煎茶 贅沢ぶれんど

注文番号.107

100g 1,000円+税  
(税込1,080円)

**数量限定**

農薬を使わず  
丹精込めて  
収穫した  
安心の銘茶



煎茶  
大自然

注文番号.64

100g 1,000円+税  
(税込1,080円)

選別していないので  
自然そのまま素朴な  
味で大人気



煎茶  
めっちゃ  
芽ちや 茎ちや

注文番号.62

100g 1,000円+税  
(税込1,080円)

茎と葉が  
ほどよくブレンド  
お茶の色は  
さわやかなグリーン...



煎茶  
あさつゆぶれんど

注文番号.70

100g 600円+税  
(税込648円)

おいしい お茶の淹れ方 (3人分) ~上級煎茶~



1 小ぶりな急須、小ぶりな湯呑み、湯さまし、お茶の葉約6gを用意します。



2 急須にお茶の葉約6g入れます。次に75℃のお湯270mlほど入れます。



3 急須に湯を入れて約50秒待ちます。湯の量とお茶の濃さが同じになる様に湯呑みに注ぎ分けます。



4 注ぎ終わりましたら茶托にのせて出来上がり。二煎目は少し熱めのお湯で急須に湯を入れてすぐお召し上がれます。