

極上の香りとお味

# 入賞茶

品評会のお茶を特別にご用意しました。  
お茶好きでこだわりのある方に…



若い新芽の味と香り  
鮮やかな緑の水色の  
極上品



品評会入賞  
特選煎茶

注文番号,29

100g **5,000円**+税  
(税込5,400円)



新芽の香りと  
旨味がお口の中に  
ひろがります



品評会入賞  
煎茶

注文番号,27

100g **3,000円**+税  
(税込3,240円)

# こだわりの 玉露

玉露はお茶の旨味、甘味をいっぱい持つ高級茶。



茶師が匠の技で仕上げた逸品です  
上品でまろやかな旨味と甘味  
極上の品

品評会入賞  
特選玉露

注文番号,505

100g **5,000円**+税  
(税込5,400円)



茶師が厳選吟味した  
茶葉で仕上げました  
玉露独特の抜群の甘味と香りが  
後を引きます

品評会入賞  
玉露

注文番号,503

100g **3,000円**+税  
(税込3,240円)



熟成したまろやかな旨味と甘味  
ぬるめのお湯(50~60℃)で  
じっくり淹れてください

高級玉露

注文番号,502

100g **2,000円**+税  
(税込2,160円)



初めて玉露をという方に  
おすすめします

特上玉露

注文番号,501

100g **1,500円**+税  
(税込1,620円)



※お茶のパッケージデザインは変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください

## おいしい お茶の淹れ方 (3人分) ~玉露~



1 小さな急須、小さな湯呑み、湯さまし、お茶の葉10gを用意します。



2 玉露10gを急須に入れます。ぬるめのお湯(50℃~60℃)60mlを急須に入れます。



3 150秒そのままですぐ待ちます。お茶の葉の開いたのを見て、湯呑みに注ぎ分けます。



4 さらさらとした口当たり、旨味と甘味が際立った玉露が出来上がりました。玉露の美味しさをご堪能くださいませ。