

## 香りのくき茶

淡味の少ないさわやかな香りで人気。  
地域によって棒茶など呼んでいます。



香りの良い玉露のくきを  
集めた味わい豊かなお茶  
です



玉露 くき茶

注文番号.174

100g 760円+税  
(税込820円)



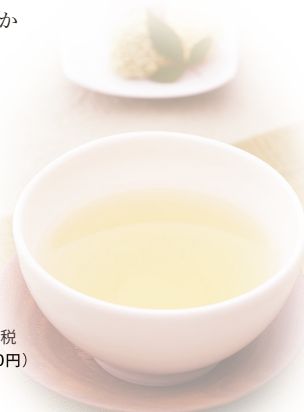
たっぷりぜいたくにつか  
える徳用くき茶



特製くき茶

注文番号.164

250g 1,000円+税  
(税込1,080円)



## お値打ちの粉茶・芽茶

お茶を選別するときに出る細かなお茶です。



玉露をつくる時に出た  
貴重な粉でつくりあげた  
粉茶



玉露 粉茶

注文番号.212

100g 600円+税  
(税込648円)



上級煎茶の若い芽を選別  
した芽茶



つゆのいずみ  
芽茶 露泉

注文番号.188

100g 800円+税  
(税込864円)



中級煎茶からとれる粉を  
使用している徳用粉茶



特製 粉茶

注文番号.213

250g 1,000円+税  
(税込1,080円)



## ワンポイント お茶知識

知っておきたい  
お茶を美味しく飲む方法

### お茶の保存を上手にするには？

新鮮なお茶を買っても保存方法が悪ければ味や香りが悪くなります。封を開けたあとは上手に保管しましょう。お茶の葉は直射日光や湿気に弱く変質しやすいので、密封容器に入れて高温多湿を避けたところで保管します。

### お茶の賞味期限がきた時には？

電子レンジで約30秒くらい加熱すると、香りをよみがえらせることができます。また、フライパンで油をひかずに炒ると自家製のほうじ茶になります。

### 水道のカルキ臭さをとるには？

水道水もしっかりカルキを除去すれば十分お茶に適した水質になりますので、やかんのふたをしないで5分ほど沸騰させてから使ってみてください。また水を浄化する炭を入れてもお茶に適した水となります。