日本茶の生産ライン
（仕上げ工程）水宗園本舗での仕上げ工程

パッケージングルームは湿度４０％以下にする制圧室となっており、２重シャッターで虫の侵入を防止しています。

仕上茶乾燥機
(火入機)

お茶を更によく乾燥させお茶の香りや味を引き出します。

合組機

製品の調整、原料配合均一化を行います。

CCDカメラ

発光ダイオードの光を当て、お茶以外の原料を除去します。