

■ お茶のご紹介



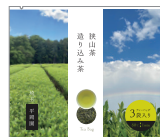
【そのぎ茶・蒸し製玉緑茶】

蒸し製玉緑茶は全国の緑茶生産においてシェア約 3%の希少なお茶です。仕上げ製法から蒸し製玉緑茶と呼ばれています。ころんとした勾玉の形状で、渋みの少ないまろやかな旨味が特徴です。



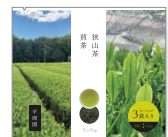
【そのぎ茶・白折】

蒸し製玉緑茶の仕上げで篩い分けされる茎をメインに使った白折。「かりがね」「茎茶」「棒茶」など地域によってさまざまな読み名がある茎茶は、苦み渋みが少ないサッパリとした爽やかさと甘みが特徴です。特に、渋みの少ない蒸し製玉緑茶の白折はさわやかな緑茶を好まれる方におススメしたいお茶です。



【狭山 造り込み茶】

造り込み茶は、出来立てのお茶をそのままに近い形で焙煎したお茶。お茶農家の自家用茶として親しまれています。香ばしく、すっきりした味をお楽しみください。



【狭山 煎茶】

煎茶は、爽やかな香りとうまみ・甘み・渋みが調和したお茶。食事や和菓子との相性も良いので一緒にお楽しみください。



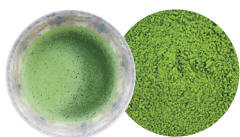
【宇治茶・極上ほうじ茶】

高級宇治抹茶になるため丁寧に育てられた茶葉の一部を砂で焙じて仕上げました。まろやかで薫り高いほうじ茶は上皇御夫妻にも認められた逸品です。



【宇治茶・抹茶入り玄米茶】

高級宇治抹茶と国産の玄米を茶師が伝承の技で選りすぐった玄米茶専用ブレンドにトッピングした逸品です。



【宇治茶・お抹茶いっぷく】

京都・宇治産の茶葉中心に栽培から仕上げまで、人の手で丁寧に扱われた石臼挽きの高品質のお抹茶を使いやすいスティックにしたのが美心 LAB オリジナル「お抹茶いっぷく」です。