

美心 LAB の「お抹茶いっぷく」

江戸時代から続く京都宇治の老舗「山政小山園（やままさこやまえん）」のお抹茶を採用

[山政小山園とは]

日本最古の茶の生産地の一つであり、高級茶の代名詞である「京都宇治」で江戸時代から続く老舗。江戸時代といえば、お殿様への献上など命を懸けた真剣な味の追及を窺い知れる。

「美味さ、ありき」を掲げ、機械や数値ではなく、伝承技術で理想の味を追求する茶問屋。100% 自然由来の食品である抹茶は大変シンプルな食品であり、美味しい抹茶をつくるためには、栽培や原料茶葉の特徴まで熟知することが必要。山政小山園は自社農園をもつ数少ない抹茶メーカー。茶栽培から挽き上げまで一貫して行うことにより、品質の高い抹茶の製造に努めている。



[特徴]

1. 手摘み

茶葉の収穫には「手摘み」以外にも「機械による刈り取り」がありますが、美心 LAB で扱うお抹茶は京都・宇治で育てられた新芽だけを人の手で丁寧に扱われた手摘み茶葉のみです。

手摘みの碾茶（覆下栽培した茶葉を揉まずに乾燥した茶葉、石臼で挽くと抹茶になる原料葉）は味も良く最高級品です。



2. 選定・審査は五感を研ぎ澄まして

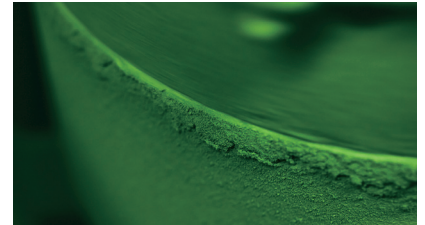
機械や数値に頼るのではなく、伝承技術をもって、五感を研ぎ澄まし、茶葉の色合いと香気、風味や手触りを確かめ、理想とする味を実現するため、原料茶葉の選定、調合作業を繰り返します。

山政小山園ではこの大切な品質審査を社長自ら行っています。「美味しさ、ありき」の信条の現れです。



3. 石臼でじっくり

碾茶を抹茶にする際、機械で粉碎するものもありますが、美心 LAB でお取り扱いするお抹茶は石臼で丁寧に挽き上げられています。お抹茶の美しい色と風味を引き出すためには最適な速度があり、1 時間に約 50g しか精製することができません。石臼挽きのお抹茶が高級品と呼ばれる由縁です。



挽き立てのお抹茶の風味・香気・色合いをそのまま
「お抹茶いっぷく」に詰め込んでお届け

[現代の多様なライフスタイルに寄り添って]

お抹茶は空気に触れると酸化が始まるため、封を開けたら早めに飲みきらないと、味・香り・色合いが損われて行ってしまう。高級品質のお抹茶は缶入りでの販売が主流です。一番小さいもので 30g (= 約 20 杯分)。

そこで美心 LAB は、世帯人数や飲用頻度など、多様な現代のライフスタイルに寄り添うため、挽き立てのお抹茶を、1 回分 (1.5g) ずつ個包装しました。これが美心禅茶「お抹茶いっぷく」です。



[お抹茶いっぷくに思いを込めて]

お抹茶好きが多いにも関わらず、高品質なお抹茶の消費量は年々減少しています。また、お抹茶味は好きだけにお抹茶を飲んだことがないという方もたくさんいらっしゃいます。「お抹茶いっぷく」を通して、本物のお抹茶の魅力と美味しさに触れていただきたい。もっと気軽に美味しいお抹茶を味わっていただきたい。少しずつでも生活の中に取り入れてくださる方が増えていくことを願っております。

