



宮城県産ひとめぼれ玄米・岩手県産桑茶粉末使用

香ばしの抹茶入り玄米茶(ティーバッグ)

使い勝手の良い

ティーバッグタイプにしました。



〈古今東北の産地から〉

宮城県産ひとめぼれの玄米使用の玄米茶に岩手県産桑茶の粉末と抹茶をブレンドしました。桑の葉は、生葉を切斷・蒸し・揉み・乾燥という緑茶の荒茶工程とほぼ同様の方法で仕上げていますので、水色のよい風味を活かした味わいになっております。その桑茶の栄養成分をまるごと摂れるよう飲みやすく粉末にし、日々の生活の中で日常的に飲めるよう宮城県内産のひとめぼれ玄米使用の玄米茶とブレンドしました。この玄米は炒り方を変えた2種類の炒り米を使用し香ばしさと甘味を引き出しました。

この玄米茶に桑粉末を最適な配合比でブレンドし更に抹茶を微量に加えることで風味豊かなお茶に仕上げました。このお茶を簡単で手軽に、かつ急須で入れた味わいと同じように淹れらるようナイロンメッシュ素材のティーバッグにしました。

井ヶ田製茶株式会社のみなさん

宮城県産ひとめぼれ玄米の良さを引出すよう季節により微妙な温度調整をして作っている炒り米、ミネラル分豊富な岩手産桑の葉を飲みやすく独自に加工した桑茶粉末、深蒸し製法によりまろやかに仕上げた煎茶、それぞれ東北の生産工場で仕上げられた自慢の原料の良さを活かしつつ美味しい体に嬉しいお茶になるようブレンドしました。日常的に飲むことで皆様の健康維持のお役に立てれば幸いでございます。

古今東北商品のこだわり



こだわりの原料

宮城県で栽培されたひとめぼれの玄米を農家から井ヶ田専用に直接買い付け玄米茶用に香ばしく炒りあげています。桑葉は岩手県で栽培から収穫、製造までを全て岩手県内の工場で行っています、お茶は産地にこだわらず国内産の品質の良い茶葉を仙台の井ヶ田自社工場にて仕上げました。



こだわりの製法

ひとめぼれの玄米は、香ばしさを引き出したものとほのかな甘みを引き出したもの2種類をバランスよくブレンドしました。桑茶は深蒸し製法と同様に蒸気で蒸してから揉捻し火入れ乾燥してから粉末加工しているので、青臭みがなく飲みやすく仕上げております。煎茶も深蒸し製法と独自の火入れによりまるやかな味わいのお茶に仕上げました。これらの原料を最適な比率でブレンドし、大きめサイズのナイロンメッシュ素材のティーバッグにしておりますので、茶葉がティーバッグの中で良く泳ぎ、急須で淹れたような味わいが軽にお楽しみいただけます。

<“お茶の井ヶ田”のこだわり>

煎茶の茶葉は産地にこだわらず、もっとも品質のよい時期の国産茶葉を産地でその日のうちに荒茶加工され、自社の冷凍庫で厳密に温度管理され保管しています。その後必要な量だけ井ヶ田仙台の自社工場にて火入れ選別し仕上げたお茶と、宮城産ひとめぼれ米を手間のかかる2通りの煎り方で炒り上げた玄米、煎茶同様に飲みやすく仕上げた桑茶粉末を最適な割合でブレンドしました。ティーバッグ加工は原料投入以降は人の手に触れることなく袋詰めまで全て自動化された機械の中で衛生的に行われております。未開封の状態で鮮度をしっかりと保てるように、窒素ガスを充填して更に脱酸素剤を封入することで、可能な限り酸化を抑え鮮度を保てるようにしました。

<復興にかける想い～井ヶ田製茶～>

震災当時は施設の破損があり一時的に製造が出来なくなつた時期もありました。しかし、風評被害により桑茶や煎茶は特に関西方面での受注数が少なくなつてしまつたが、古今東北のお茶を通じても復興に寄与できればと考えております。

<こだわりの工程>

①火入れ乾燥

マイクロ波遠赤外線機を使い乾燥させます。お茶の味と香りを決定づける重要な工程です。

②選別

お茶を茎や葉、粉などの部分に選別します。葉も軽い部分や重い部分に分けられます。

③合組

「味わい」の葉の部分、「香り」の茎の部分などをそのお茶のあった最適な配合比で均一に混ぜる工程です。

④ティーバッグ工程

ティーバッグ化から袋詰めにいたるまで全て自動化となっており、原料を機械に投入する以外は人の手が触れない装置を使用しています。

<おすすめの飲み方>

沸騰したての熱々のお湯で淹れていただくと、より玄米の香ばしさがお楽しみいただけます。(熱湯にご注意ください)。マイボトル(4~500ml)に2パックを目安に水で淹れても美味しくお飲みいただけます。そのままティーバッグを取り出さなくても苦渋味が出づらい原料となっています。

<宮城県産ひとめぼれ玄米・岩手県産桑茶粉末使用 香ばしの抹茶入り玄米茶(ティーバッグ)>

【分類】: 菓子・嗜好品

【製造者名】: 井ヶ田製茶株式会社

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 米(宮城県)、茶(日本)、抹茶(日本)、桑茶(岩手県)

【内容量】: 30g(3g×10p)

【保存方法】: 高温多湿を避け、移り香に注意してください。

【賞味期限】: 1年

【JANコード】: 4573381183649

【ITFコード】: 1 4573381183646