



COCON TOHOKU

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

ひとめぼれ玄米に

桑茶と抹茶をブレンドしました。



〈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、生葉を切断↓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きますので、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。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。

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作られた自慢の原料の良さを活かしつつ美味しく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す。



（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、高温焙煎機で炒って香ばしさを引出したものと昔ながらの砂炒り製法で炒ったものかな甘みを引き出したものと2種類を最適な割合でブレンドしました。桑茶は、蒸し工程から揉捻、乾燥までを日本茶と同じ工程で製造され、専用の製粉機で粉末化しています。煎茶は、通常の煎茶より蒸し時間を長くした深蒸し製法と独自の火入れ方法により、渋みの少ないまろやかな味わいのお茶に仕上げられています。

<“お茶の井ヶ田”のこだわり>

この桑茶入玄米茶の煎茶は産地にこだわらずもとも品質のよい時期の茶葉を産地でその日のうちに「蒸し」「揉み」「乾燥加工」の荒茶加工され、自社の冷凍庫にて厳密に温度管理され保管されます。その後必要に応じて井ヶ田自社工場にて選別し火入れ乾燥仕上げた新鮮なお茶と、宮城県産ひとめぼれ玄米を昔ながらの製法で職人の技術と研ぎ澄まされた感覚で炒りあげた玄米、そして煎茶と同様の手間のかかる方法で飲みやすく仕上げた桑茶粉末を香ばしい香りとまろやかな味わいになるよう最適な割合でブレンドし、窒素ガスと脱酸素剤封入によりお茶の鮮度を長期間保つ方法で袋詰めしています。

<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っ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りましたが、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。

<おすすめの飲み方>

玄米茶の特有の香ばしさをより引き出すために、出来るだけ沸かしたての熱々のお湯で淹れると香り良く飲めます。玄米の香ばしさと後味のよいスッキリした味わいは、どのような食事にも良く合います。

夏は水出しでもおいしくお飲みいただけます。いつもよりちょっと多目の茶葉を急須に入れ水を注いで1～2分おいてから、氷を入れたグラスなどに注ぎます。見た目にも涼しい水出し茶が楽しめます。

<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>

【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】：100g

【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】：4573381181355

【ITFコード】：1 4573381181352