



今年も全国手もみ茶品評会に出品し、2等に入賞することができました。そして今年もあまり市場に出ない手もみ茶を数量限定販売いたします。

今回販売する手もみ茶は、ティーファーム井ノ倉で最も早い摘採で5月上旬に手摘みしたものを使用しております。手摘みした茶葉を素早く蒸し、焙炉という木の枠に厚手の和紙を張った製茶用の乾燥炉で約5時間かけて一人で揉んでいきます。1回に出来るお茶の量は、約250gとほんの少しです。



今年のお茶は昨年より全体的に成績が良く、具体的に形状が50点の満点で、手もみ茶らしい尺があると評価していただきました。

今回の手もみ茶は、[No.2020]と名付けました。2020年は、東京オリンピック・パラリンピックが開催される歴史的年となり忘れられない年になるでしょう。同様にこのお茶も、飲んでいただいた皆様にとって忘れられないお茶になればと名付けました。

人の手で丁寧にじっくり揉まれているため、見た目はとても美しく針の様に伸びており、新緑の爽やかな香りとお茶の深みが口に広がり流れている時間さえも忘れてしまいそうになる、そんなお茶です。

また、淹れた後の茶殻は畑から手摘みした時の綺麗な茶葉の状態に戻り、夏が近付く月ヶ瀬を思わせます。古都奈良の大和茶を伝統的な手もみ製法で仕上げた特別な一品、贅沢なひと時を[No.2020]と共に。



## No.2020 TEMOMI CHA

〈全国手もみ茶品評会入賞茶〉

内容量:3g

価格:1,200円 [税別]

数量限定



\*お求めの際は、0743-92-0733 に電話していただくか、ホームページのお問い合わせからご連絡ください。