



今年の全国手もみ茶品評会でティーファーム井ノ倉のお茶が入賞いたしました。  
そこで、今回はあまり市場に出ない手揉み茶を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4月の末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。



手もみ茶の名前は[No.03]です。井ノ倉定番商品の名前とは少し異なり、No.をつけました。これは、毎年全国手もみ茶品評会に出品していくにあたり、毎年できるものが技量・原料・品種によって大きく変わってくると考え、その年に合ったNo.を付けることにしました。今年のお茶は、平成30年の4月30日に手もみを行い、品評会で3等に入賞することができたということから、No.03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、夏が近づく月ヶ瀬を思わせます。日々の忙しさを忘れさせる、贅沢なひと時を[No.03]と共に。



No.03 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]

100個 限定販売

お求めの際は、お問い合わせからご連絡ください。