



## まろやかな旨み

茶葉を蒸す時間によって味は大きく変わります。  
蒸気を当てる時間が短い浅蒸し茶は、茶葉の繊維が残ります。  
そのため低温でじっくり成分を抽出することで、  
渋みや旨みのある昔ながらの緑茶になります。



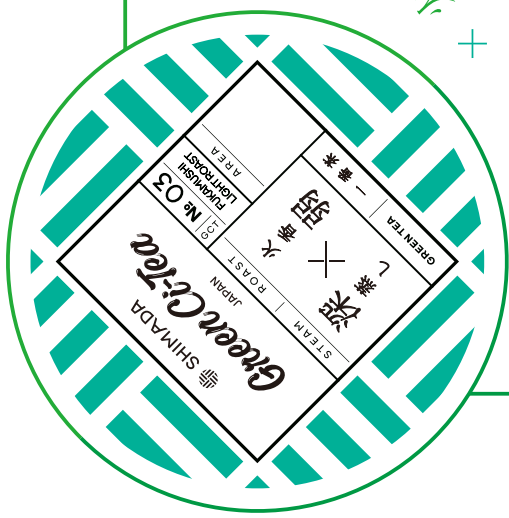
浅蒸し + 火香強  
味わい深く芳ばしい香り  
スイーツとの相性が抜群  
ティータイムに



## 芳ばしき

「火香」とは火入れ（焙煎）によって  
茶葉についた芳ばしい香りのこと。  
製茶の過程で火入れを強くすることで、  
甘く芳ばしい香りを楽しむことができます。

深蒸し + 火香強  
目が覚めるような深いコク  
仕事の中や勉強中  
気分を爽やきたい時に  
爽やかな清涼感  
さっぱりと飲みやすい  
夏のお土産に

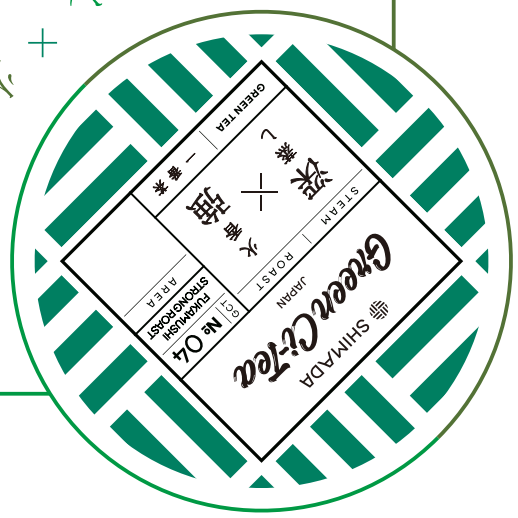


## 爽やかさ

「火香」とは火入れ（焙煎）によって  
茶葉についた芳ばしい香りのこと。  
製茶の過程で火入れを弱くすることで茶葉本来の  
香りが残っており、清涼感を楽しむことができます。

茶葉を蒸す時間によって味は大きく変わります。  
蒸気を当てる時間が長い深蒸し茶は、茶葉の繊維が細かくなります。  
そのためお湯を入れてもすぐに成分が抽出され、  
渋みが少なく飲みやすい緑茶になります。

## 甘みの余韻



その組み合わせを変えた4種類の茶葉をご用意しました。

そこで、製法（蒸し・火香）に特化し、

緑茶はつくる過程で、味や香りが変化します。

私たちは、緑茶の魅力を知りたくても多くの人に伝えたい。

「島田市緑茶化計画」のオリジナル緑茶ブランドです。

静岡県島田市が進める

地球上でもっとも緑茶を愛する街（Ci-Tea）、

Green Ci-Tea は、

SHIMADA

Green Ci-Tea

JAPAN

SHIMADA GREEN Ci-TEA JAPAN

3

最後に、それらを好きなバランスでブレンドして、  
あなた好みの緑茶を見つけてください。

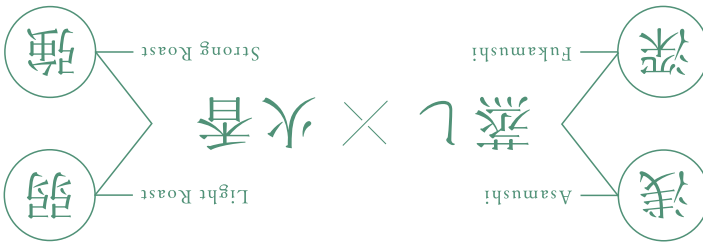
2

次に、それらをよくみて飲み比べてください。  
味や香りだけでなく、茶葉の形や水色の違いから、  
一煎目と二煎目での変化にも気付くでしょう。

1

単品でそれぞれの特徴を楽しんでください。

### Green Ci-Tea の楽しみ方



### Green Ci-Tea の入れ方

1. 人数分の茶碗にお湯を8分目ほど  
入れて冷めます。



2. 茶葉を急須に入れます。



3. 湯冷ましたお湯を急須に注ぎ、  
60秒ほど待ちます。



4. 緑茶は濃淡と分量が均等になるよう  
にまわし注ぎをし、最後の一滴まで  
注ぎきりましょう。



川根茶



### 島田市の三茶

大井川の清流と牧之原台地の大自然が、  
銘茶「島田茶」「金谷茶」「川根茶」を  
育てました。それぞれの産地の違いも  
合わせてお楽しみください。