

個性的な3種の緑茶をご用意しました。

Vol.2ではこの出物(芽、茎、粉)に着目し、
製茶の際に出物と呼ばれる副産物が生じます。

緑茶の製造過程では、

私たちは、緑茶の魅力のひとつで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、

緑茶ができるまで

Green Ci-Tea 基本の入れ方

1. 人数分の茶碗にお湯を8分目ほど入れて冷めます。



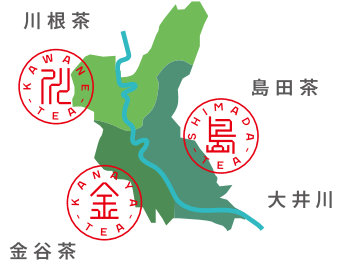
3. 湯冷ましたお湯を急須に注ぎ、60秒ほど待ちます。



2. 茶葉を急須に入れます。



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。



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。

SHIMADA Green Ci-Tea JAPAN

Vol.2

(No.05 No.06 No.07)

SHIMADA GREEN Ci-TEA JAPAN

こういった工程の中で、出物(でも)と呼ばれる3種のお茶が誕生します。

芽茶 茎茶 粉茶

6 仕上げ	荒茶をふるい分け、切断し、形を整えます
7 火入れ	弱く、または強く火を入れて焙煎し、香りを引き出します
8 選別	芽・茎・粉などを選別します
9 合わせ	合組(ブレンド)して、商品としての味にします
10 包装	商品ごとに包装します

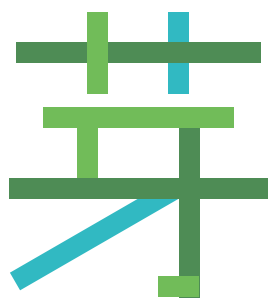
仕上げ茶製造工程

1 刈る(摘む)	4月下旬~5月上旬に一番茶を刈り(摘み)ます
2 蒸す	酸化を止めるため、茶葉を浅く、または深く蒸気で蒸します
3 冷やす	蒸して熱くなつた茶葉を冷やします
4 揉む	粗揉、揉捻、中揉、精揉と茶葉を段階的に揉みます
5 乾かす	水分量を計りながら、十分に乾燥させます

荒茶製造工程

濃厚で力強い味わい
頭をすっきりさせたい時に

芽が丸まった
コロコロとした形状。



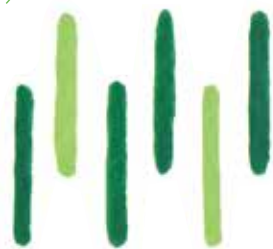
芽茶

No. 05 MECHA

お茶の旨みがぎゅっとつまった芽茶は
重量感のあるフルボディワインのような
濃い味わいが特徴。

丸くコロコロした芽が開ききるまで何杯でも
おいしいお茶を味わうことができます。

梅のような形状で
「梅茶」と呼ばれることも。



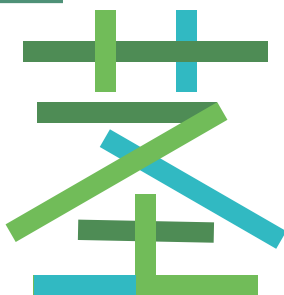
茎茶

No. 06 KUKICHA

茎は栄養の通り道。
葉より多くの成分を含む茎茶は
旨みも甘みも香りも豊か。

80~90度の熱めのお湯でさっと淹れることで
茎茶独特の香りが立ってきます。

まろやかな甘みと独特な香り
お茶の余韻を楽しみたい時に



粉茶



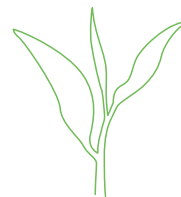
KONACHA No. 07

細かく砕けた茶葉は抽出が早く、
緑茶の成分を手軽に丸ごと摂取。
濃厚ながらもさわやかな風味。

短時間で蒸らさず淹れることができるので
忙しい時にも手早く濃いお茶が楽しめます。

緑茶のすべてを、愛してほしい

製造過程で生じる出物(でも)と呼ばれる副産物も、一心二葉で摘まれる大切な緑茶。そんな出物の個性をそれぞれ楽しむことも、緑茶の本当の魅力を知ることにつながると島田市緑茶化計画では考えます。



【一心二葉(いっしんによう)】
茶葉の収穫期になると、お茶の枝には、先端に新芽が、そこから下の茎には、互い違いに葉がついてきます。緑茶は、その新芽や葉などを摘み取って製造されます。一般的に、まだ葉が開いていない「芽(芯)」の部分と、その下にある2枚の「葉」のみを摘む「一心(芯)二葉」摘みが品質の良いお茶と言われています。

さわやかな渋みと甘みのある後味
食後のお口直しや気分転換に

緑茶の過程で出る
さらさらとした茶葉の粉。