

夏も近づく八十八夜



八十八夜とは・・・
 八十八夜とは立春から数えてちょうど88日目にあたる5月2日頃をいいます。
 八十八夜に摘み取られるお茶は、前年の秋からひと冬越えた成分が蓄えられています。また、古来より不老長寿の縁起物の新茶としても珍重されています。

お茶にはその栽培方法や収穫方法等により、実にたくさんの種類に分けられ、それぞれ独特の風味や成分を持っています。

～深蒸し茶～



深蒸し茶には、他のお茶にはあまり含まれていない カロテン、ビタミンE、クロロフィル類が含まれています。それぞれ、ストレスに対抗する力、抗酸化作用、腸内環境を整える力があります。

特有の若々しい香りが失われないうちに製茶された一番茶を、ゆったりと寛いで飲みたいものです。



お茶の名前	特徴
かぶせ茶	渋みが少なく旨みを多く含む
玉露	豊富な旨み、独特の香りをもつ
てん茶	抹茶の原料として用いられる
新茶	さわやかな香りと旨み、甘みをもつ
煎茶	普段、もっとも飲まれているお茶
深蒸し煎茶	蒸し時間が長く、独特の甘みをもつ
玉緑茶	渋みが少なくまろやかな味
釜伸び茶	釜で炒った細よりの形状のお茶
釜炒り玉緑茶	釜で炒った、丸い形状をもつ
粉茶	細かな茶葉だけを選別したお茶
頭	柳の葉のように扁平な形をしている
茎茶	さわやかな香りと甘みをもつ
芽茶	味が濃く、旨みたっぷりなお茶
番茶	番外のお茶
抹茶	てん茶を、出荷する直前に石臼で挽いたもの
ほうじ茶	香ばしい香りをもつお茶
玄米茶	炒り玄米の香ばしさが楽しめるお茶