



松阪茶アソートパック



認定日:令和6年1月12日

飯南・飯高の4つの茶農家の味が楽しめるアソートセットです。
R166沿いにある4店舗の松阪茶とそのお茶を合わせたブレンドの
松阪の深蒸し茶の5種をアソートセットにしました。

カテキン緑茶ティーバッグ



認定日:令和6年1月12日

「カテキン」を多く含む茶品種“さやまかおり”を使用。
最もカテキンを多く含む時期の二番茶から製造しています。
免疫力を高めたり、生活習慣予防にも効果があるといわれ、お子様
たちには、“うがいするお茶”としてもご利用いただけます。

かりがねほうじ茶



認定日:令和6年1月12日

茶葉の軸の部分だけを使って焙じています。香りが豊かで甘味があ
り、後味はすっきりしています。小さい子からお年寄りまで、年代を
問わず好まれています。

千寿



認定日:令和6年1月12日

まろやかな甘味。
7日間程被覆をすることで日光を遮り、旨味が多く、鮮やかな濃緑色
になります。若い芽がもつ繊細な上品さを壊さないように、蒸し時間
に気を遣っています。



味娘



認定日:令和6年1月12日

熱いお湯で淹れても渋味が少なく、すっきり甘味を感じることができます。普段使いで一番オススメのお茶です。創業当初から愛されており、味が変わらない様に努めています。

松阪茶一煎パック



認定日:令和6年1月12日

香肌峡の雄大な自然と清流が育んださしみこんにやくです。全国で一番の生産量を誇る、風味豊かな伊勢志摩産のあおさのりを練りこみました。あく抜きは不要、水洗いのみで食べていただけます。食べやすい大きさに切り酢味噌や醤油でお召し上がりください。

香小町



認定日:令和6年1月12日

コク、甘味、渋味のバランスがとれたお茶。当店の看板娘です。初めて当店のお茶をご注文頂く方に、味わって頂きたいです。油絵で色を重ねるように、「深蒸し茶」×「煎茶」×「かぶせ茶」と製法の異なる茶葉を茶匠の五感で絶妙にブレンドし、味に深みを持たせます。

粉末緑茶



認定日:令和6年1月12日

お茶の栄養をまるごと摂取。熱湯を注ぐだけで手軽に飲めます。粉末のお茶はお湯に溶けやすく、ざらつきを感じないように、80メッシュという単位まで細かくしています。お菓子作りにも最適です。



肉料理に合うお茶



認定日:令和7年3月17日

茎部分(かりがね)のみを使用しております。
豊富なアミノ酸を含み、爽やかな香りとほんのり甘味が特徴的です。
その「かりがね」を「浅炒り焙煎」して「ほうじ茶」に仕上げました。
「深炒り焙煎」のほうじ茶と比べると、浅炒り焙煎のほうじ茶は緑茶の風味がより残り、カテキンの含有量が5~6倍多く保持されています。
そのため、油分を洗い流して口内をすっきりと整える効果があり、爽快感が持続します。また、肉料理との相性が非常に良く、お食事をさらに引き立てる一品です。