

宮崎県五ヶ瀬町産

有機JASマーク



オーサワの有機

三年番茶

宮崎県北部の山間地にある五ヶ瀬町は、標高6000m〜7000mに茶畑が広がる古くからの釜炒り茶の産地です。この自然豊かな五ヶ瀬町にて、農薬・化学肥料を使用しない有機栽培で育てた茶樹の茎と葉を使用。夏から冬にかけて収穫し釜炒りした後、熟成させ、さらに直火で焙じて仕上げました。

賞味期限

品名 オーサワの有機三年番茶

名称	有機番茶(釜炒り茶)
原材料名	有機茶
原料原産地名	宮崎県
内容量	100g
賞味期限	袋裏面下部に記載
保存方法	直射日光・高温・多湿を避け、常温で保存してください。

販売者 オーサワジャパン株式会社
東京都目黒区東山3-1-6
TEL.03-6701-5900

製造所 株式会社宮崎茶房
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町桑野内 4966

ご注意

開封後は密封して保存し、お早めに召し上がりください。

※商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン(株)までご連絡ください。



オーサワジャパンはマクロビオテックの総合会社です。

◎召し上がり方

急須に大きじ山盛り1杯(約5g)の三年番茶を入れ、熱湯約950ccを注ぎ、1分程で出来上がり。もう一度熱湯を注ぐ場合は、長めに置いてください。煮出す場合は、水1Lに対して山盛り2〜3杯(約10〜15g)の三年番茶を入れ、水の状態から中火にかけて沸騰したら弱火にし、10分ほどゆっくりと煮出します。煮立たせると味が落ちてしまうのでご注意ください。

※お好みにより、分量、時間等を調整して召し上がりください。

