

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自然豊かな五ヶ瀬町にて、栽培期間中農薬不使用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に熟成させ、さらに直火で焙じて仕上げました。

◆ 召し上がり方 ◆

急須に大さじ山盛り1杯(約5g)の三年番茶を入れ、熱湯約250ml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。

※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。



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	500g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
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

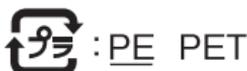
ご注意

開封後は密封して保存し、お早めに召し上がりください。

※商品の製造にあたりましては細心の注意を払っておりますが、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。



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



賞味期限