

三年番茶

オーサワの

まき び ばん ちゃ

薪火晩茶

冬  
摘み

奈良県大和高原を中心に農薬、肥料を使わない農法で育った茶樹の茎と葉を丸ごと使用しています。薪火晩茶(冬摘み)は、3年以上育生した茎と葉を晩秋から冬にかけて収穫し、薪火でていねいに焙じた後、半年以上ねかせ、さらに薪火で焙じた「二段薪火焙煎」仕上げ。一物全体、身土不二を兼ね備えたマクロビオティックティーです。

◆ 召し上がり方 ◆

◎煮出す場合

1Lの水に大さじ3杯の薪火晩茶を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして10～15分煮出して出来上がり。

◎ポットの場合

大さじ3杯の薪火晩茶をポットに入れ、沸騰したお湯1Lを注ぎ、しっかり栓をして2時間置けば出来上がり。

お好みにより、分量、煮出し時間等を調節して召し上がりください。また、梅醤番茶や醤油番茶、塩番茶、第一大根湯等にもお使いいただけます。

名 称	釜炒り茶
原 材 料 名	茶(国産)
内 容 量	300g
賞 味 期 限	枠外右下部に記載
保 存 方 法	高温多湿をさ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
製 造 所	健一自然農園 伊川健一 奈良県大和郡山市筒井町696-1

ご 注 意 開封後は密封して保存し、お早めにご使用ください。



外袋

薪火晩茶の  
魅力を知る



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー:1kcal、たんぱく質:0g、脂質:0g、炭水化物:0g、食塩相当量:0g

カフェイン:0.02g

(サンプル品分析による推定値)



4 932828 091754

賞味期限