

農薬・肥料不使用

オーサワの

三年番茶

農薬・肥料を使わない農法で育った茶樹の茎と葉を晩夏から冬にかけて収穫し、薪火で焙じて仕上げました。

◆ 召し上がり方 ◆

急須に大さじ1杯の三年番茶を入れ熱湯約250mlを注ぎ、3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・時間等を調節して召し上がりください。

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。

※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、お気づきの点がございましたら下記オーサワジャパン(株)までご連絡ください。



名 称	釜炒り茶
原材料名	茶(国産)
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 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 健一自然農園 伊川健一
奈良県大和郡山市筒井町696-1



オーサワジャパンは
マクロビオティック
の総合商社です。



賞味期限

