



白翔1kg (167g × 6)



宝玉1kg (167g × 6)



松楽1kg (167g × 6)



紫鳳1kg (167g × 6)



紫鳳ティーバッグ (2g × 50) × 4



1. まろやかな旨味を引き出す深蒸し製法

「深蒸し茶」は60秒～80秒ほど蒸します。長く蒸すことにより渋みが抑えられます。抽出すると濃い緑色でまろやかなコクがあるのが特長です。葉が細かく抽出しやすいので、水出し茶としても向いています。

2. 深蒸し茶だから茶葉の栄養そのまま

深蒸し茶は葉が細かいので、入れたお茶に多く茶葉が含まれています。通常は摂取しづらい茶葉の栄養が多く含まれています。

3. 安定した品質

お茶の品質は気象や土壌などに大きく左右されますが、常に安定した品質でお届けできるように、厳格な品質管理を行っています。お茶農家と連携し、熟練の茶師達の選りすぐりのお茶をお届けします。



Q & A

Q: エーコープのお茶は、たくさん種類がありますがどう違うのですか？

A: お茶は高級になるほど「香り」「甘み」「旨み」が増します。お茶農家から集まったお茶は味も品質もばらばらですが、熟練の茶師達が見極め階級分けします。上級茶はじっくり抽出することで旨みが引き出されますので、70度くらいの低温・抽出時間2分くらいで煎れましょう。

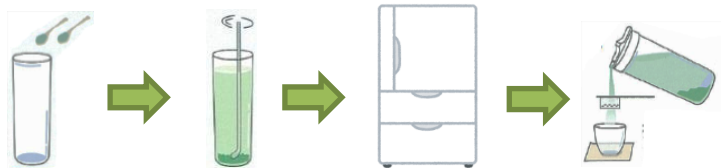
Q: 開封後の茶葉は常温で保管して大丈夫ですか？

A: 高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。夏場に1ヶ月以上保存する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ、冷蔵庫での保管をおすすめします。



お手元の茶葉を水出し茶に

- ① 冷水1リットルに対し大さじ2杯(約10g)の茶葉を入れます。
- ② かきまわしてから、冷蔵庫で数時間冷します。
- ③ 茶漉しの無いポットの場合は茶こしを使い、コップに注ぎ完成です。



水出し茶 3つのメリット！

1. エピガロカテキンやビタミンCが豊富！

エピガロカテキンは茶葉に多く含まれますが、高温で煎れるより10度以下の低温で煎れることにより多く抽出されます。また、お茶にはビタミンCも含まれますが高温に弱いので、低温で煎れた方が多く摂取できます。

2. カフェインが少ない！

カフェインは温度が高いと多く抽出されますが、低温だと出にくくなります。

3. 旨みと甘みが違う！

低温で煎れると、渋みの素である「タンニン」の抽出量が減り、甘み・旨みの素の「テアニン」が多く残ります。



足柄茶

～リーフタイプ～



～ティーバッグタイプ～



～リシール缶タイプ～

1. 神奈川県産茶葉を100%使用
 神奈川県内（主に箱根・丹沢山麓および神奈川西部地域）で生産された茶を、神奈川県足柄地域で仕上げ加工した緑茶のことを指します。

2. 昔ながらの「浅蒸し製法」
 昔ながらの製造方法で作られ、程よい苦味・渋みとほのかな甘みが調和したのど越しの良いバランス取れたお茶です。煎れたお茶の色は山吹色になり、爽やかな香りを堪能できるお茶となっています。近年は深蒸し茶が主流になりつつある中、普通蒸し茶は伝統的で貴重なお茶です。



3. かながわブランドに認定！
 かながわブランドは県内で生産されている製品の優位性を保つ為に発足されました。登録には細かい登録要件を満たす必要がありますが、足柄茶は平成4年にかながわブランド設立と同時に認定されました。

Q & A

Q：普通蒸し茶と深蒸し茶はどう違うの？
A：茶葉から商品になる過程で、蒸し時間が短いお茶が浅蒸し・普通蒸しと呼ばれ、時間が長いお茶が深蒸し茶になります。お料理やその日の気分を使い分けてみましょう！

	普通蒸し茶	深蒸し茶
茶葉の形状	深い緑色で細長い	柔らかく、茶葉が細かい
味や香りの特徴	山吹色で香りが良く、二煎目もあまり味が変わらず、美味しくいただける	濃い緑色で苦味が少なく、茶葉が細かいのでカテキン等栄養素が豊富
こんな時に	リフレッシュしたい時	ゆったり休憩したい時
相性の良い食事	魚料理やお煎餅など塩味のお菓子	しっかりした味の肉料理や、甘いお菓子