

豊中友の会の 新茶「深蒸し茶」のご紹介

新茶とはその年の最初に生育した新芽を摘み採ってつくったお茶のことで、一番茶と言われています。豊中友の会の**深蒸し茶**は一番茶のみを使用しており、厳しく管理されたもとで生産され、JGAP 認証を受けています。毎年成分検査を申請し、安全確認されている安心してお飲み頂けるお茶です。

(JGAP は、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証です)

また「深蒸し茶」とは、煎茶の蒸し時間より 2~4 倍かけて蒸した茶葉です。その後の揉み、乾燥させていく工程で、葉の先端や端の柔らかく味の濃い部分がちぎれて細かくなります。

これが粉のように見えるのですが、この細かい葉茶こそが、うま味と深みのあるこくの元であり、深蒸し茶の特徴なのです。

長時間蒸されることで茶葉が細かくなり、水に溶けない有効成分も摂取できる特徴をもっており、甘みがあり香り高いお茶です。

昭和35年頃に、このお茶を会員の実家から紹介され、その後お茶生産者さんから分けてもらうようになりました。それからその美味しさに愛飲者が増え続け、今では「豊中友の会のお茶」として、新茶の時期にまとめて取り寄せて、皆さまにお届けしています。

豊中友の会

