

〈商品名〉

抹茶 A



商品コード

- 厳選した春摘み茶葉を使用
- 鮮やかで明るい色
- まろやかで抹茶の濃い味が感じられる
- 覆い香が際立つ
- 苦味が少ない

〈商品名〉

抹茶 B



商品コード

- 厳選した季節の茶葉をブレンド
- 明るい緑色
- 比較的抹茶の濃い味が感じられる
- 覆い香が感じられる
- 苦味が少ない

〈商品名〉

抹茶 C



商品コード

- 異なる季節の茶葉をブレンド
- 明るい黄緑色
- 爽やかな香り

〈商品名〉

有機抹茶 C



商品コード

- 異なる季節のオーガニック茶葉をブレンド
- 明るい黄緑色
- 爽やかな香り



〈本品の特徴〉

- ★ HALAL認証取得
- ★ 日本の高級な抹茶の製法と同様に、蒸してレンガ式の碾茶炉で乾燥させた碾茶を使用
- ★ 日本式の栽培管理で被覆栽培を20日前後行なった生茶を使用
- ★ 農薬の使用量を制限した方法で栽培された茶葉
- ★ 春茶から秋茶までグレードの異なる4種類をご用意しました
- ★ 残留農薬検査(ユーロフィン800項目以上)を実施
- ★ 荒茶の冷蔵保管をすることで、通年で安定した品質を実現
- ★ 日本の自社工場にて500gへの小分け加工(バルクでの販売も可能です)



オススメのお召し上がり方

そのままお湯でお召し上がりいただいても、牛乳や豆乳を加えて抹茶ラテにしたり、ヨーグルトやバニラアイスのトッピング、お菓子作りにもオススメです！

使用原材料

抹茶



ケース入数	24袋	規格	500g
賞味期限	2ヶ年		
商品サイズ/重量	幅300 X 奥行 200 X 高さ 30mm / 524g		
ケースサイズ/重量	幅335 X 奥行 457 X 高さ 284mm / 13.23kg		

お問合せ先  (株)小谷穀粉

TEL:088-882-2645 MOBILE:080-6374-5332

メールアドレス:y_nakashima@osk-odani.co.jp 担当:営業部 中島

～碾茶の生産プロセス～

本来の抹茶の要件である
・被覆栽培・碾茶炉を使用し、荒茶の低温保管、低温室内での粉碎など品質管理を徹底

栽 培	有機	非有機
圃 場	自社茶園	契約茶園 契約茶園も農薬使用量を制限
被 覆	20日前後	生葉の色具合・状態で日数調整
荒茶加工	専用工場	
製造工程	蒸熱 ↓ 攪拌・冷却 ↓ 碾茶炉 ↓ 風力選別 ↓ 乾燥	
保 管	冷蔵保管	通年での品質維持
粉 碎	ボールミル	低温室内で粉碎、熱劣化防止

【摘採前の生葉】



【微粉碎前の碾茶】



【完成した抹茶】



お問合せ先



(株)小谷穀粉

TEL:088-882-2645 MOBILE:080-6374-5332

メールアドレス:y_nakashima@osk-odani.co.jp 担当:営業部 中島