

〈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 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〉

## 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〉

## 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(ヨーロッパ規格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(パレクでの販売も可能です)

お問合せ先 **OSK** (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

## 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		

## ～碾茶の生産プロセス～

### 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

通年での品質維持

### 粉碎

冷蔵保管

低温室内で粉碎、熱劣化防止

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

【微粉碎前の碾茶】



【完成した抹茶】

