

# 嘉一日本の紅茶 (KAICHI Tea)

製品番号: A-001

製品名: 嘉一日本の紅茶  
(KAICHI Tea)

製品分類: 紅茶

原材料: 茶葉

原産地: 日本国 大分県

内容量: 40g

## お召し上がり方法:

ティーカップ (150cc)につき、茶葉 2 ~ 3 g をポットに入れ、熱湯を注ぎ 2~3 分蒸らします。味見をし、好みの味が出ていたらカップに注ぎます。

賞味期限: 製造日から約 1 年

## 保存方法:

高温多湿を避け、移り香にご注意下さい。開封後は、密閉容器で保存して下さい。

基本単価: 22,000 円 税込み

生産個数/年: 300~1,000 個



芽吹いたばかりの新茶葉を積んで出来た新葉の紅茶「嘉一日本の紅茶」。摘みたての桜の花が優しく香る日本産。日本の紅茶は明治時代から欧米への輸出品として栽培されたのが始まりでした。優秀な生産者へ受け継がれ、味も香りも日本ならではの進化を遂げています。

「嘉一日本の紅茶」は大分県杵築の農園で農薬を使わずに大切に育てられ、高品質の紅茶だけを配分したオリジナルブレンドです。上品で繊細な味わいをもつ日本の紅茶のすばらしさをお楽しみください。

1957年に生産が始まったものの紅茶の輸入の自由化によって一度は生産が途絶えたこの国産紅茶を復刻させました。自家製の茶葉をブレンドして作る紅茶は、国産紅茶のなかでも多くのファンを惹きつけています。

日本一のお墨付き紅茶。故郷の隠れた逸品が一気にブレイクした、それがこの紅茶。もともと茶どころであった杵築は、名茶を生み出す風土と環境が整っています。そこで生まれた純日本産紅茶。茶葉の品質はいうまでもなく、その高い加工技術から知る人ぞ知る紅茶の逸品といわれ続けていましたが、日本のTVの人気番組で桜花を摘み入れた桜紅茶が紹介されるやいなや問い合わせと注文が殺到し、全国的に有名になりました。

## 特徴・こだわり

- 大分県杵築の茶畑で育まれた、こだわりの純日本産紅茶
- 明治時代から受け継がれた紅茶の木を、たっぷりと太陽光が降り注ぐ山の斜面で、化学肥料や農薬に頼らない自然にやさしい栽培方法で大切に育て上げたこだわりの逸品
- 淡泊でさらっとした口当たり。淹れたてはもちろん、冷めたあとも格別の美味しさを楽しめる
- すべて自営農園産で、栽培期間中は農薬不使用と有機質肥料の使用に徹し、加工工程は、昔ながらのオーソドックスな製法を守っている

紹介サイト

[https://www.anahd.co.jp/pr/11\\_0103/11-036.html](https://www.anahd.co.jp/pr/11_0103/11-036.html)