

伊万里の自然豊かな山奥で育まれた本格派のお茶を手軽に楽しめるようドリップ式のパックに

「伊万里茶」は常温販売で賞味期限は製造日より365日。ただ、開封後は風味を損なわないうちに、なるべく早くに使いきりたい。



商品概要

味わい豊かな「伊万里茶」を手軽に楽しんでもいただけるようドリップ式にしました。急須いらずで本格的なお茶をいただけるので、自家用、お客様用、職場用、業務用など、さまざまな用途でお使いいただけます。

商品の特徴・こだわり

急須いらずでいただけるお茶

佐賀県西部に位置する伊万里市は昼夜の寒暖差が大きく、質のいいお茶を栽培できる気象条件に恵まれています。そんな自然豊かな伊万里の地で育まれた伊万里茶を、ドリップタイプに仕上げました。これで急須いらず！リーフのお茶本来の美味しさを、カップとお湯さえあれば、いつでもどこでも召し上がっていただけます。

茶葉は栄養満点の料理の素

お茶には、カテキン・カフェイン・テアニン・ビタミンC・食物繊維・フッ素・ミネラル・サポニンなど、さまざまな栄養素が含まれています。また、美味しく飲んだ後の伊万里茶の茶殻は、栄養素の宝庫。佃煮やふりかけ、ケーキ、スープなどに、お茶まるごとご利用いただけます。お茶として、またお料理の素材としても、ぜひ一度お試しください。

お茶の栽培に好条件な昼夜の寒暖の差が大きい伊万里の地で育まれたお茶



伊万里駅そばにある茶幸庵。来店すると、おすすめのお茶、または抹茶でもてなしてくれます。



生産者からひと言



佐賀県嬉野生まれの代表取締役の中島さん(右)と娘で専務のローア美幸さん(左)

お茶専門店を開業して40年。地元のお茶・伊万里茶を中心に嬉野茶、八女茶など九州の銘茶を中心に販売しております。店名の茶幸庵は、お茶で「ほっぐ」とする幸せを感じて欲しいという願いを込めて名付けました。



美味しくいただいた後の茶殻は、実は栄養素の宝庫