

あるけっ茶

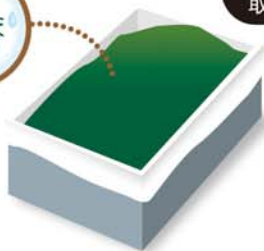
【有機栽培・発酵茶】

あるけっ茶には新しく発見された2種類の新ポリフェノール「テアデノールA・B」が含まれています。自然な甘い香りや美しい口ゼ色だけでなく健康的に美しくなる新感覚のお茶です。



1 完全殺菌で安心安全

無菌状態の荒茶に水分を与えてから、黒麹を塗布し、微生物発酵・香味発酵を行います。

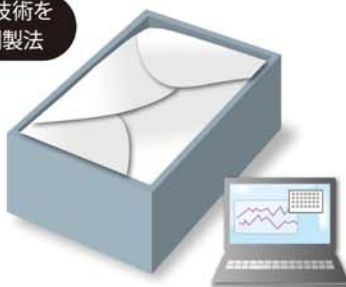


吟醸酒の発酵技術を取り入れた特別製法

発酵工程

2 W発酵で有効成分がどんどん増える

24時間365日、発酵に最適な温度湿度に管理されているクリーンルームで、しっかり発酵されます。



発酵管理

3 職人技により発酵茶なのに香り高い紅茶のような仕上がり

発酵の終わった茶葉を殺菌・焙煎・乾燥行程を経てあるけっ茶ができていきます。



殺菌・焙煎・乾燥

【おいしい淹れ方】

<煮出す場合>

ティーバッグ1個を沸騰した1リットルのお湯に入れ、しばらく置いてください。ホットでもアイスでもおいしくいただけます。

<急須で淹れる場合>

ティーバッグ1個を急須に入れ、熱湯を注いで2~3分置いてから湯のみに注ぎます。何煎も味わえます。



アル・ケッチアーノ

Al-che-cciano



山形県・庄内の食材にこだわりを続けるイタリアンレストラン「アル・ケッチアーノ」。地産地消を索引する全国でも著名なレストランです。TV「情熱大陸」「ソロモン流」などメディアにも多数紹介されているオーナーシェフの奥田政行氏は、イタリアスローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ2006」で世界の料理人1000



人に選出2010年には農林水産省より第1回料理人マスターズブロンズ賞を受賞しました。イタリア「テッラ・マードレ2010」ではファイナルディナーを担当、サンマリノ建国1710年記念パーティではメインシェフを担当するなど、日本を代表するシェフです。

カネ松製茶株式会社

Kanematsu-seicha

カネ松製茶は、創業以来、人にとって「健康」と「美味しさ」こそお茶の本当の価値だということを実直に追いつけ、100余年。その品質の高さから農林水産大臣賞を受賞しており、2008年洞爺湖サミットでは当社のお茶が各国首脳に振る舞われました。名実共に認められた老舗製茶問屋です。

