

石川県・加賀市の
加賀棒茶
一番摘みの良質の
茎のみを用いる
芳香豊かな棒茶。

取り寄せ
日記

棒茶は、一番摘みの茶の茎だけを焙じたものだ。軽く焙じられたお茶は、うっすらと緑を残し、茎茶と焙じ茶の間のような、薄いページュのいい色合いをしている。お茶を入れると焙じた芳しい匂いにちょっと甘い香りがほんのりと漂ってくる。焙じた茶ならではのまろやかな味が楽しめる。

一般に焙じ茶は、堅くなった茶葉や茎や茶作りでよけた茎などを強火で焙じる。むしろ焙じた香ばしさを味わうという、どちらかというとなかなか印象がこれまではあった。しかし、この棒茶は、わざわざ一番摘みの茶の茎を使う。軽く焙煎して茶の旨みを存分に保ち、なおかつ焙じた茶ならではの香りや独特の甘みのある味を楽しんでもらおうと生まれたものだ。

茶畑は完全な無農薬有機栽培。加賀市内には、工場の近くに茶畑があるが、ここの茶は、在来のままのもの。茶の葉には、ひどい虫食いもあるが、枯れもせず、もう350年以上もここから茶が摘み取られている。



株式会社丸八製茶場

〒922-0331 石川県加賀市動橋町
ヨ33 ☎0761・74・1557 FAX0761・
75・3429 献上加賀棒茶120g缶入
り1,700円、50g袋入り600円、100
g袋入り1,200円。加賀ほうじ茶
120g缶入り1,500円。ほかに煎茶、
玉露、抹茶など。送料・消費税別。