農薬・除草剤・化学肥料を一切使用していないお茶

美味しいお茶の淹れ方

熱湯 沸騰した熱々のお湯で
湯 80℃ぐらいの温かいお湯で
水 水出しで

詳しいお茶の淹れ方は裏面をご覧ください

緑茶 さきみどり（湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
ビタミンCの多い緑茶
「さきみどり」という珍しい品種で鮮やかな水色

かぶせ茶 やぶきた（湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
10日間程、茶葉の上に寒冷紗を被せた緑茶
渋みが数なく優しい味わい

緑茶 やぶきた（水 湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
渋みの中にもお茶本来の甘みがある緑茶
冷めても美味しい

深蒸し茶 やぶきた（水 湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
高温でも旨みが出る緑茶
湯呑みの底に沈む細かい茶葉も飲める

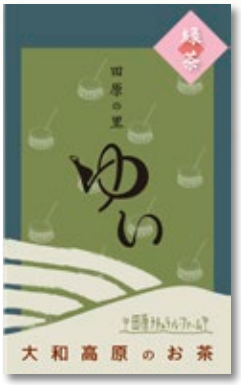
逢楽（ほうらく）（水 熱湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
6月の梅雨の時期に刈り取りした緑茶
カテキンが多くすっきりとした味わい

番茶（水 熱湯）
すっきり ― まろやか
渋み ― 甘み
新茶を摘んだ後に収穫した6月の緑茶
カテキンが多くすっきりとした味わい

自然の恵みとともに
口福感（こうふくかん）を感じてください！

奈良県北東部
大和高原の田原茶（たわらちゃ）
田原ナチュラル・ファーム

"ゆい" シリーズ



"ゆたか" シリーズ

焙じ茶

"ゆい" 焙じ茶
カフェインが少なく香ばしいお茶
子供から大人まで

"ゆたか" 焙じ茶
『ゆい 焙じ茶』よりもあっさりとした香ばしい味わい

和紅茶

和紅茶
クセがなく優しい味わいの日本の紅茶
ストレートがオススメ

チャイ
優しい味わいの和紅茶に合うスパイスで仕上げたチャイ

ゆいとは

人と人との結びつきの中で助け合い、
自分らしく生きていきたいという思い
が込められています。

福井 佐和

"ゆい"
焙じ茶

ゆたかとは

「作物の実りが満ちている」ことを意味
します。そして生産者の名前にも由来
しています。

福井 豊

かぶせ茶
やぶきた

奈良の大和茶とは

奈良県の特産品である『大和茶』は、奈良県北東部に位置する、奈良市や・山添村を中心に、宇陀市・大淀町・東吉野村などで栽培されています。
標高が200～500mで昼夜の寒暖差が大きく、茶の芽がじっくり生育するため、**香り高く渋みがありながらも、すっきりと爽やかな風味が特徴**です。

田原茶とは

そして私たちの茶畑がある奈良市田原地区のお茶は、古くから**『田原茶』**という愛称で親しまれ、明治14年（1881）には**煎茶が『内国勧業博覧会』にて表彰**されました。
標高が高く厳しい自然環境の中で生育した**『田原茶』は深みのある味わいで、三煎まで美味しく、そしてより多くのカテキンを召し上がって頂ける健康茶**です。

湯 美味しいお茶の淹れ方 湯

焙じ茶 番茶 逢楽 茶葉を入れた急須に沸騰したお湯を注いで30秒で出来上がり。沸騰したアツアツのお湯を注ぐのがコツです。 熱湯

① 沸騰したお湯を用意し、湯呑みに
8分目のお湯を注ぎ、冷めるまで
待ちます。（適正温度は80℃ぐらい）

② 急須に茶葉を入れます。
1人分の茶葉：2～3g
（小スプーン約1杯分）

③ 茶葉を入れた急須に
適正温度のお湯を注ぎます。

④ 1分から2分ほど待ちます。

⑤お茶は最後の一滴まで
注いでお飲みください。

水 美味しい水出し茶の淹れ方 水

緑茶・焙じ茶・和紅茶すべてのお茶で水出し茶が作れます！
水1リットルに対して茶葉約10～15gを入れ、
冷蔵庫で6時間ほど冷やせばできあがりです。
茶葉は取り出し、その日のうちに飲み切ってください。
暑い日のお供にどうぞ♪

HOMEPAGE
tawaranaturalfarm.com

BLOG
tawarafarm.exblog.jp

田原ナチュラル・ファーム

所在地 〒630-2173 奈良県奈良市日笠町614-2
TEL 090-9994-3298
E-mail aozora1.sawa@gmail.com

ホームページのお問い合せフォーム、またはお電話、メールでもご注文いただけます。お気軽にお問い合せください。