

長崎抹茶

NAGASAKI MATCHA

日本茶の発祥の地、長崎から贈る
日本一の「茶人」が育てたこだわり
ぬいた茶葉からできた抹茶です

生産者：(有)茶友 松尾政敏代表

長崎抹茶3つのこだわり

一. 日本茶発祥の地「長崎」

- 鎌倉時代初期に「栄西禅師」が茶の種子を持ち帰り長崎(平戸)に日本で最初の茶園を開きました。この長崎から日本茶の歴史が始まりました。

二. 日本一の生産者が作る茶葉

- 抹茶の原料となる「てん茶」を生産するのは弊社の契約農家「有限会社茶友」です。これまでに「農林水産大臣賞」、「天皇杯」受賞、2014年には「日本茶 AWARD」の最高位である「日本茶大賞」など数々の荣誉ある賞を受賞している名実ともに「日本一」の生産農家です。現在、長崎で抹茶原料を生産できるのは契約農家(有)茶友だけです。

三. 伝統と最新技術の融合による製造

- 製茶機のトップメーカーが開発した「てん茶製造ライン」を導入し、伝統と最新技術が合わさった製法で抹茶の原料となる「てん茶」を製造しています。
- 茶道用抹茶は石臼挽き、食品加工用抹茶は低温で微粉碎しています。

食品加工用抹茶

- 商品名：**長崎抹茶 1号**
- 用途：焼き菓子や和菓子などの加熱処理を行う食品
- 特長：独自の粉砕技術により粒度が均一になり且つ、低温粉砕のため抹茶本来の色みを保ちます。



- 商品名：**長崎抹茶 2号〔殺菌済〕**
- 用途：アイスクリームや生菓子など熱処理を避けたい食品
- 特長：茶葉を短時間で飽和水蒸気による殺菌をすることで抹茶特有の色みを保ちながら、菌数を抑えました。
熱処理による手間と退色を抑え、生産性が向上します。

