

土佐の茶どころ・仁淀川町から

池川一番茶

IKEGAWA
ICHIBAN
C H A



高知家

煎茶

香り高い煎茶です。甘みと旨味があふれています。



「霧の極」

内容量：100g

一番茶の中でも、特に高級な茶葉の煎茶です。お茶好きな方へのご贈答にも喜ばれます。



「霧の贅」

内容量：100g

一番茶の中でも、高級な茶葉の煎茶です。ご贈答、ご家庭用に一番人気の商品です。



「霧の薫」

内容量：100g

手頃な価格で、毎日おいしいお茶を楽しまたい方に最適です。



土佐炙茶
「ほうじ茶」

内容量：100g

【土佐茶販売対策協議会認定】

香ばしく焙煎した味と香りが自慢です。お食事にも甘味にもよく合います。

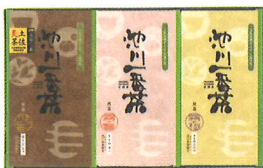
ギフト

用途に応じて組合せいたします。



「霧の贅」 「霧の薫」
内容量：300g 内容量：400g

茶筒に入った、かわいいサイズ。



各種組合せでの箱入りもできます。

※煎茶・ほうじ茶・親子茶(100g)は、二つ入または、三つ入でギフト箱にセットできます。

親子茶

一番茶摘み取り後の小さな遅れ芽を摘み、香ばしく加工したものです。



内容量：500g



内容量：300g



内容量：200g



内容量：100g



内容量：2g x 25パック



内容量：5g x 20パック



土佐の茶どころ・仁淀川町
ikegawa ichiban cha



清流仁淀川の名水、昼夜の寒暖差、春先の霧。私たちは、茶作りに最適な高知県仁淀川町の、自然の中で愛情たっぷりに育った自慢のお茶を、日本一の自信を持ってお届けしています。

毎日の生活でお茶を飲むというシンプルな習慣は、美容と健康に良いことがいっぱいです。私たちの気持ちを込めた、香り豊かな『池川一番茶』で、ゆっくり和んでほっとしてください。



おいしいお茶の楽しみ方

- 1 人数分のお茶碗に、一度沸騰させたお湯を注ぎ、適温まで湯冷ましをします。
(約1分半で70℃くらい)

- 2 お茶の葉を急須に入れます。(目安として茶さじ一杯が一人分)湯冷ましした湯を急須に注ぎ、30秒〜1分程待ちます。

- 3 お茶を茶碗に注ぐ時は均等に、濃淡のないように廻し注ぎ、最後の一滴まで注ぎ切ってください。
(お湯が残っていると茶葉が変化します)

- 4 二煎目はお湯の温度を高くし、浸出時間を短くしてください。

お茶の香りがふわっと立ち、日本人で良かったなと思います。カカモ ココロもやさしく和む。緑茶生活はじりませんか。



お茶の保存のミニ知識

お茶の保存は、湿気を防ぐために機密性の高い容器を使いましょう。涼しい所に保管し、小出しにして使うのがコツです。

大量のお茶を手に入れたときはもちろん、少量買ったときでも小分けにして缶に入れましょう。容器は冷暗所に置き、なるべく火気や暖房の近くに置くのは避けましょう。

また、冷蔵庫を利用するときは、茶缶に入れテープなどで密封し、他のものの匂いが移らないように注意してください。これであなたも、毎日おいしいお茶が楽しめます!!



農事組合法人 池川茶業組合について

高知県茶品評会 農林水産大臣賞受賞



ありがとう!!
自慢のお茶です。

〔平成20年〕関西茶品評会
農林水産大臣賞受賞

平成5年12月製茶農家8名にて

農事組合法人池川茶業組合設立後、減農薬の「旨い茶」の生産をめざし研究用の茶園を持つなど、積極的に研究を重ねて参りました。

その努力により、これまで県内品評会におきまして数々の賞を受賞して参りました。また、平成13年、平成14年、平成16年と高知県茶品評会におきまして、名譽ある農林水産大臣賞を連年受賞。平成25年には、最優秀の県知事賞を受賞いたしました。今後とも何卒お引き立ての程よろしくお願い申し上げます。

●お問い合わせ・ご用命は

農事組合法人 池川茶業組合

〒781-1608 高知県吾川郡仁淀川町坂本1696

TEL 0889・34・3877

FAX 0889・34・3911

mail info@ikegawacha.jp