

爽快混合茶

- びわ葉
- しなもん葉
- 甘茶
- がじゆつ

伝承びわ茶

おじめびわ茶 十津川農場

「ほんけ烏丸枇杷葉湯

たひらいちめんに御ふるまい申します」

江戸後期・天明年間になると、びわの葉の煎じ汁

「枇杷葉湯」(びわようとう)が売り出され、庶民に親しまれる

ようになりました。その起りは京都烏丸。

天秤棒を肩に担ぎ、独特の口上を述べながら京都の町々を

めぐり「枇杷葉湯」を売り歩いていました。

その後、江戸・大坂にも伝わり、夏の風物詩として定着し

親しまれるようになったと当時の文献に記されています。

びわ茶専門だからこそ

歴史を学び、故事に習い、今に生かす

十津川農場は創業以来、びわの葉・びわ茶一筋。そのびわについて

調査・研究を行うなか、江戸時代の「枇杷葉湯」に行き当たりました。

びわ茶を扱う会社として、「枇杷葉湯」を現代によみがえらせたい

という思いにかられ、いくつかの文献を頼りに

復刻に挑戦することを決意いたしました。

年中いつでもお好きなスタイルでお楽しみいただけるようにと、

考え出来上がったのが、この「伝承びわ茶」です。

すべて植物生まれ

優しく爽やかなブレンドティー

江戸時代の人々が楽しんでいたであろう「枇杷葉湯」を今の時代に

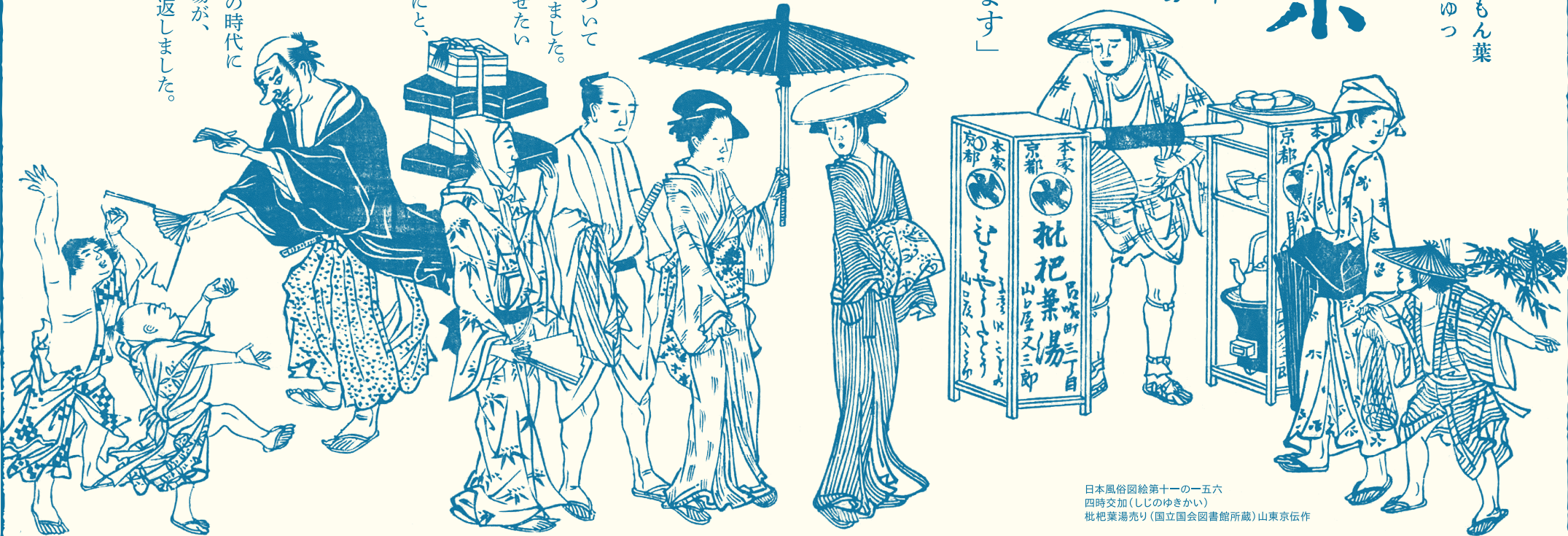
合わせて配合した『伝承びわ茶』。びわ茶一筋の十津川農場が、

自然豊かな九州産の原料を探し回り、配合し、試作を繰り返しました。

ノンカフェインで無香料・無着色。

熱いままでも冷やしても美味しくお飲みいただけます。

優しく爽やかなひと時をお過ごしください。



日本風俗図絵第十一の一五六
四時交加(しじのゆきかい)
枇杷葉湯売り(国立国会図書館所蔵)山東京伝作

江戸時代の風物詩、 「枇杷葉湯」を今風に。

びわの葉は、仏教とともに伝来し日本に定着しました。江戸時代になると、京都の烏丸で始まり江戸にも伝わった「枇杷葉湯」が親しまれていました。びわの葉にガジュツ(紫うこん)・肉桂(シナモン)などをブレンドしたもので、爽やかで甘い香りが立ち込め、人々の五感までも潤していたといえます。その工夫を現代に生かした『伝承びわ茶』は、甘茶の自然な甘みと焙煎びわ茶の芳ばしい香り、そこにかすかなガジュツとシナモンの葉のスパイシーさを絶妙な風味となるようブレンドしました。熱いままでも、冷やしても、さらにはアレンジティーとしてもお楽しみいただけます。新しいブレンドティーとして、ぜひご愛飲ください。



びわの葉 (バラ科)

南国鹿児島をたっぷり浴びながら一年以上の時間をかけてゆっくり成長し、葉緑素を十分に含んだフレッシュな手摘みの葉が原料。創業より20年、特許製法(第6480635号)で作った芳ばしくまろやか、喉ごしすっきり『ねじめびわ茶』を使用。



ガジュツ (ショウガ科)

紫うこんとも呼ばれる熱帯アジアに分布する植物。世界自然遺産の島・鹿児島県屋久島産を使用。ほんのりスパイシーで、『伝承びわ茶』の味をほどよく引き締めます。



甘茶 (ユキノシタ科)

日本有数の茶産地として知られる福岡県八女産の甘茶を使用。標高400m近い美しい水流をもつ土壌で育てられた甘茶。灌仏会(4月8日の釈迦の誕生日)のお祝いに用いるお茶としても有名です。その名の通り、自然な甘さをもちます。



シナモンの葉 (クスノキ科)

びわの葉同様、南国鹿児島をたっぷり浴びすくすく育った葉を使用。別名・肉桂と呼ばれる最古のスパイスとしても有名な樹木。ほのかに甘い香りは、日本でも人気があります。

『伝承びわ茶』にブレンドした
4つの原料

美味しい飲み方

- 1)ティーポットにティーバッグ1包を入れ、沸騰したお湯(500ml)を注ぎます。
- 2)3分程度で香りが立ってきたら飲み頃です。粗熱を取って冷蔵庫で冷やしたり、濃いめに抽出し氷で割っても美味しくお飲みいただけます。

アレンジして

どこかエキゾチックで、ほのかにスパイシー。甘い香りと味は、柑橘を浮かべて「オレンジ伝承びわ茶」、牛乳で割って「伝承びわ茶ラテ」にしても美味しいいただけます。



『伝承びわ茶』のラインナップ



●5包入 13g (2.6g×5包)

●30包入 78g (2.6g×30包)

ノンカフェイン

無香料

無着色

【名称】びわ茶(ブレンドティー)

【原材料名】びわの葉(鹿児島県産)、シナモンの葉(鹿児島県産)、甘茶(福岡県産)、ガジュツ(鹿児島県産)

【保存方法】直射日光を避け常温保存

農業生産法人
十津川農場

お問合せ
ご注文は

☎ 0120-26-5531 [土日祝除く]
9~17時

鹿児島県南大隅町根占横別府487番地1
E-mail info@totsukawa-farm.co.jp

<https://totsukawa-farm.co.jp>

