

爽快混合茶

- びわ葉
- しなもん葉
- 甘茶
- がじゆつ

伝承びわ茶

おじまびわ茶® 十津川農場

「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、びわの葉の煎し茶が
売り出され、庶民に親しまれるようになりました。
天秤棒を肩に担ぎ、独特の口上を述べながら
町々をめぐり売り歩いていました。

そして、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^{びわ}杷の葉混合茶」に行き当たりました。

当時、大流行した味・香りの「枇杷の葉混合茶」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「枇杷の葉混合茶」を

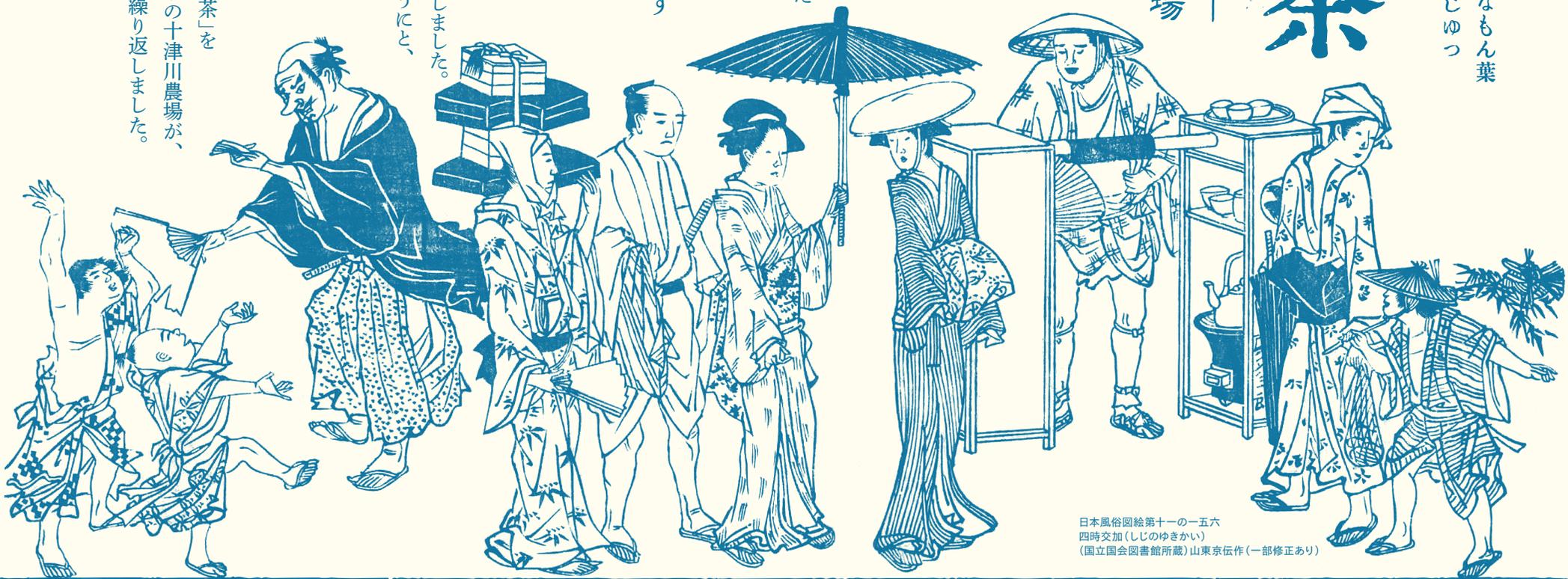
今の時代に合わせて配合した『伝承びわ茶』。びわ茶一筋の十津川農場が、

自然豊かな九州産の原材料を探し回り、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。



江戸時代の風物詩、 「枇杷の葉混合茶」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「枇杷の葉混合茶」が親しまれていました。びわの葉にがじゅつ(紫うこん)・肉桂(しなもん)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、そこにかすかながじゅつとしなもん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。



写真) 右から甘茶、しなもんの葉、びわの葉、がじゅつ



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。



がじゅつ (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。



しなもんの葉 (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つの原材料

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」にしても美味しくいただけます。



『伝承びわ茶』のラインナップ



●5包入 13g
(2.6g×5包)

●17包入 44.2g
(2.6g×17包)

●33包入 85.8g
(2.6g×33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)、しなもんの葉(鹿児島県産)、甘茶(福岡県産)、がじゅつ(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>

