

国産有機べにふうき紅茶「妖精の火香」のご案内

べにふうきとは？

茶とは「チャノキ」という植物から作られた飲み物を指し、同じ葉で紅茶も緑茶も作ることができます。チャノキには色々な品種があり、やぶきたやおくみどりといった緑茶向けのものや、ダーズリンやアッサム、べにほまれといった紅茶向けのものがあります。

近年は日本での紅茶作りも増えてきており、「和紅茶」とも呼ばれています。

和紅茶は緑茶向けの茶品種で作られたものが多いですが、にのらく茶園で育てる「べにふうき」は紅茶向けの茶品種です。アッサム系のべにほまれを母親に、ダーズリン系の枕 cd86 を父親に持ち、まさに美味しい紅茶を楽しむために日本で生まれた茶品種です。

妖精の火香（ようせいのひか）の特長

- ◇ 紅茶向け品種のため、和紅茶の中でもしっかりとした紅茶の香り・コクをお楽しみいただけます。
- ◇ 有機 JAS 認証を取得したオーガニック紅茶です。農薬や化学肥料を一切使用していないため、舌に残る嫌なエグ味が無く、すっきり上品な後味が特長です。
- ◇ オーガニックなので、残った茶葉も安心して料理にご利用いただけます。

紅茶（妖精の火香）のアイテムごとの違い

◆ 妖精の火香 Sato Blend 40g入 税込 756 円

春夏秋の 3 シーズンに摘採・製茶した茶葉を使用した、にのらく茶園の基本ブレンド。

甘い香りとしっかりとしたコクを持つ夏・秋の茶葉を春の茶葉とブレンドすることにより、奥行きがありバランスの良い味わいに。ストレートティーやアイスティーにも加え、ミルクティーやチャイにも。Kura Blend と比べ、フレッシュな味と香りが特徴です。

◆ 妖精の火香 Kura Blend 40g入 税込 648 円<限定販売>

春夏秋のブレンド茶葉を 1 年程度熟成させたもの。Sato Blend と比べて味や香りがまろやかで飲みやすくなります。

コクも増すのでミルクティーやチャイに特におすすめです。、ストレートやアイスティーでも美味しくお召し上がりいただけます。

淹れ方

一般の紅茶と変わりません。水道水を沸騰させ、茶葉を入れたポットに熱湯を注いだら 3～5 分程おきます。

あっさりめが好きな方は時間を短く、しっかりコクや渋みを味わいたい方は長めに抽出時間を取ります。

ミネラルウォーターは硬水のため、紅茶には向きません。

夏は水出し紅茶が人気です。妖精の火香は水出しでもすっきり美味しくお召し上がりいただけます。

茶葉を水道水に 6～10 時間程度浸けておくだけで OK。熱湯で抽出する時よりもすっきりとした味わいになります。

冷蔵庫に入ると抽出されにくいので、常温で浸けておきます。就寝前に浸けておくと、朝には出来上がっています。

完成したら冷蔵庫で保管し、1 日以内に飲み切るようにしましょう。

商品名（妖精の火香）の由来

きれいな環境でないと住めないといわれる「妖精」を商品名に決めました。にのらく茶園は愛媛県内子町の自然豊かな山あいになり、有機農法によってきれいな自然を残しながらお茶づくりに取り組んでいます。

火香とは、製茶の終盤で行う火入れ（乾燥）の時に生じる香りのことです。

国産有機べにふうき緑茶「葉月の素」のご案内

なぜべにふうきで緑茶を作る？

べにふうきはアッサム系のべにほまれを母親に、ダーズリン系の枕 cd86 を父親に持つ紅茶向けに開発された茶品種ですが、緑茶も多くの方にご愛用いただいています。

べにふうきには「メチル化カテキン」という成分が多く含まれており、花粉症等のアレルギー症状を緩和することで知られています。その為毎年 2～3 月を中心に多くご購入いただいています。

葉月の素（はづきのもと）の特長

- ◇ 有機 JAS 認証を取得したオーガニック緑茶です。農薬や化学肥料を一切使用していないため、煮出しても舌に残る嫌なエグ味が無く、すっきりとした味わいです。
- ◇ 飲みやすいため、多くのお子様にもご愛用いただいています。

淹れ方

一般の緑茶のように急須で淹れてもお召し上がりいただけますが、メチル化カテキンを多く摂りたい方は小鍋等で煮出すのがおすすめです。10 分ほど煮出すと 80% 程度のメチル化カテキンが抽出されるといわれています。茶葉の処理が面倒な方はお茶パックに茶葉を入れてから煮出しても OK です。

商品名（葉月の素）の由来

一般的な緑茶は春摘みを一番茶と呼んで重宝されていますが、メチル化カテキンは秋に摘採すると多く含まれることから、葉月の素は毎年 10 月に摘採・製茶しています。

厳しい夏（葉月：8 月）の日光をたくさん浴びて作られたメチル化カテキンを茶葉に閉じ込めました。

国産有機べにふうき専門茶園



にのらく茶園

