



【有機栽培・発酵茶】

あるけっ茶

AL CHÉ CCIA

奥田政行シェフとの コラボレート商品！

アル・ケッチャーノ × カネ松製茶



奥田政行シェフ
/ アル・ケッチャーノ

鈴木: 奥田さんの「食付ひとつり」が持つ小さなゆきやまに耳を傾けるという姿勢に深く共感してありましたので、コラボレートが実現して嬉しです。

奥田: 色々な地域の「良い食料」を探しているのですが、この静岡県で公平に栽培されたこのお茶を「あけっ茶」と呼ぶことに決めました。日本から「野菜」というワードに注目していましたが、これお茶はその部分を満たしているだけでなく、どの料理にも合うこの絶妙な味、とても気に入りました。

鈴木: このお茶の特性が活かせるのなら、ぜひ山岡の製茶シェフの志を「アル・ケッチャーノ」で提供してほしいと思い、今回のタグが実現しました。山岡・静岡から発信ですね。

奥田: 食料が健康を渡し、地域までも豊かにしていく。良い食料にはそんな力がある人だと思っています。さらに「あるけっ茶」のこの味は様々な料理にあうと思うので、和洋折衷、料理の幅をもとめている商品だと感じています。



鈴木 孝典 / カネ松製茶 静岡産茶葉の調達



有機栽培の おいしい発酵茶

奥田シェフの認める

静岡県の静岡産の名産品「有機栽培」の、
河村 義典氏によって、日本産の最も純粋な製茶技術を
活かした独自の発酵製法により、発酵茶特有のクセも抑え、
香り・味・成分を絶妙なバランスで完成させています。
発酵茶の発酵はその多量に、美味しく飲んでいただける
今までない素晴らしい効果です。
奥田静岡の新しいお茶【あけっ茶】。
この新しい味をぜひ試飲しと賞むれる所はです。



河村 義典氏



0547-37-7158 0547-37-6067
-mail.ocha@kanematsu-seicha.co.jp
