



【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」が持つ小さなゆずの香りに耳を
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」を扱っているのですが、この静岡
県で地元産物であるこのお茶を「好むべき」こと「お茶」
と書きました。日本から「茶葉」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漬けているだけでな
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・静岡から発意ですね。
新しいこのお茶の味をいえる人々に知ってもらいたいです。

奥田: 素材が味覚を通じ、地域までも繋がっていく「良い食料」はそんな子ど
ろもある人だと思えます。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
思っています。



鈴木 孝徳 / 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

静岡県の静岡産のお茶を「有機栽培」の文
字で 奥田シェフによって、日本産の最も純粋な茶葉を
選り、独自の発酵製法により、発酵茶特有のクセを消え、
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。
奥田シェフの新しいお茶【あるけっ茶】。
この新しい味をぜひお茶と書かれる所はです。



奥田 政行



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