



授乳中のママも、赤ちゃんも飲める！

幻の乳酸菌茶「阿波晩茶」

9月1日
新発売

ほのかな酸味と、すっきり爽やかな風味を持つ阿波晩茶に伝わる幻のお茶

阿波晩茶（相生晩茶）とは

四国・徳島で昔から「ばんちゃ」と呼ばれ、幼児からお年寄りまで親しまれてきたお茶です。

一般的に流通している番茶とは製法が異なり、一年かけて育った茶葉を、真夏に収穫することから「晩茶」と書きます。

世界でも珍しい乳酸発酵茶として注目を集める一方、若い手の高齢化や後継者不足から、生産量は減少傾向が続いています。

そんな中、徳島県那賀町（旧相生町）で今なお手摘みによる昔ながらの製法で作り続けている自然発酵茶を、手軽なティーバッグでお楽しみください。



授乳中のママや、赤ちゃんも飲める！

相生晩茶は「後発酵茶」に分類され、カフェイン量が少なく、妊婦さんや赤ちゃんも安心してお飲みいただけます。





awa-bancha

授乳中のママも、赤ちゃんも飲

幻の乳酸菌茶「阿波^あ晩茶^わ」

ほのかな酸味と、すっきり爽やかな風味を持つ阿波相

阿波晩茶（相生晩茶）とは

四国・徳島で昔から「ばんちゃ」と呼ばれ、幼児からお年寄りまで親しまれてきたお茶です。

一般的に流通している番茶とは製法が異なり、一年かけて育った茶葉を、真夏に収穫することから「晩茶」と書きます。

世界でも珍しい乳酸発酵茶として注目を集める一方、担い手の高齢化や後継者不足から、生産量は減少傾向が続いています。

そんな中、徳島県那賀町（旧相生町）で今なお手摘みによる昔ながらの製法で作られている自然発酵茶を、手軽なティーバッグでお楽しみください。

授乳中のママや、赤ちゃんも飲める！

相生晩茶は「糸発酵茶」に分類され、かつて

阿波晩茶が

でききるまで

伝統製法



年に一度、梅雨明け7月中旬に、その年育った茶葉をすべて摘み取ります。

手摘み



摘んだ茶葉を大釜で10分ほど煮ます。



湯がく

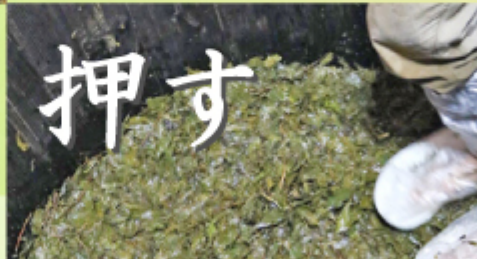


揉む

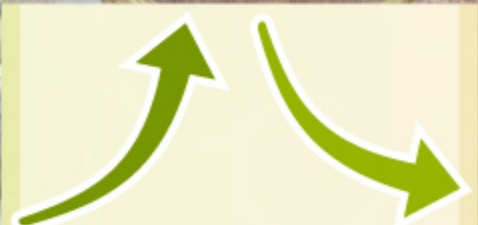
揉むことで葉が柔らかくなり、より深い発酵が期待できます。



漬ける



押す



088-654-1111
088-655-8212

088-654-1116
omutsuzushi@wire.co.jp
