

H O H O K U

豊北発酵番茶

山口県豊北

山口県豊北の地でゆるやかな時間をかけて後発酵させた番茶です。渋みが少なく、まろやかな旨みと香ばしさが特徴です。日々の暮らしの中に、静かなひとときをお届けします。

召し上がり方

煮出しでじっくりと

茶葉大さじ1〜2杯(約5〜8g)を水500ml〜1Lとともに鍋へ入れます。沸騰したら弱火にし、5〜10分ほど静かに煮出してください。煮出す時間はお好みでご調整いただけます。短めであっさりと、長めでより深みのある味わいに。

急須で手軽に

急須に茶葉を入れ、熱湯を注いで3〜5分ほど蒸らすだけでも十分にお楽しみいただけます。番茶は渋みが少ないため、長めに浸出しても苦みが出にくいのが特長です。

お楽しみいただき方

温かいままはもちろん、水出しやアイスでも香ばしさが際立ちます。少量のミルクを加えれば、チャイ風の味わいもお楽しみいただけます。

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、密閉容器にて保存ください。発酵茶ならではの安定した風味を長くお楽しみいただけます。

