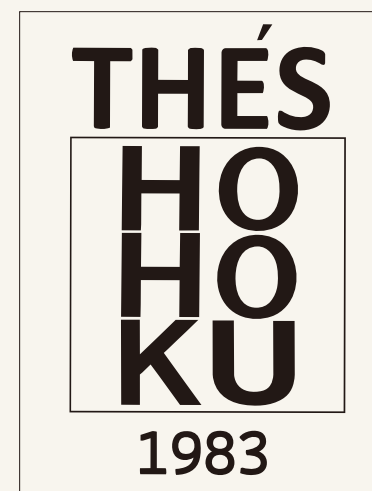




紅茶コレクション

FOUR BLENDS OF JAPANESE BLACK TEA

THÉS HOHOKU は豊北の茶づくりから生まれた紅茶コレクションです。

日本の風土に根ざした素材と、しっかりとしたコクを持つ紅茶を組み合わせ

四つの異なる香りの物語を仕立てました。

ローズ、モーニング、山椒、アザミ それぞれの一杯が静かな時間にそっと寄り添います。

オンラインストアはこちら
ONLINE SHOP



hohoku.com

📷 @hohoku_matcha_en
✉ shopmaster_matcha@hohoku.com

豊北抹茶園 株式会社
〒759-5511 山口県下関市豊北町滝部5451番地
TEL: 083-250-6980

Yamaguchi , Japan
est. 1983

THÉS HOHOKU

COLLECTION

No.1 Japanese Breakfast — 目覚めを彩る、芳醇な一杯

No.2 Japanese Rose Black Tea — 薫るローズ、まとう気品

No.3 Thistle Breeze Blue Tea — 薊の風、涼やかにたゆたう

No.4 Mountain Red Pepper Black Tea — 山椒薫る、凜とした一杯

紅茶の愉しみかた

☕ 基本の淹れ方 — HOW TO BREW

ティースプーン山盛り1杯（約2～3g）の茶葉を90～95℃のお湯150mlに注ぎます。
茶葉が開くのを待ちながら、3～4分ほど蒸らしてください。

ローズやアザミなど繊細な香りの茶葉は短め、モーニングなどコクのある茶葉はやや長めに蒸らすと、それぞれの個性がより引き立ちます。

🧊 アイスでも — SERVER COLD

通常の2倍の濃さで淹れた紅茶をたっぷりの氷に注げば、香り豊かなアイ스티ーに。
夏のひとときにもお楽しみいただけます。

📦 保存方法 — STORAGE

直射日光・高温多湿を避け、密閉容器にて保存してください。開封後はお早めにご賞味
いただくことをおすすめします。

No.1 JAPANESE BREAKFAST

目覚めを彩る、芳醇な一杯

力強いコクとまろやかな甘味を併せ持つ、朝のための紅茶です。しっかりとした味わいは、ミルクともよく馴染みます。

🌿 香り — AROMA

麦芽を思わせる芳ばしさと、カaramelのような甘い香り。

🍵 味わい — TASTE

濃厚でコクがありながら、後味はすっきりと澄んでいます。

🍽️ おすすめのひととき — PAIRING

朝食のお供に、またミルクティーとしても存分にお楽しみいただけます。



No.2 JAPANESE ROSE BLACK TEA

薫るローズ、まとう気品

日本の紅茶に、みずみずしいローズの香りを重ねました。口に含むと花びらのような繊細な甘さがふわりと広がり、余韻は上品な渋みで引き締まります。

🌿 香り — AROMA

フレッシュなローズの香りに、ほのかな蜂蜜のニュアンスが重なります。

🍵 味わい — TASTE

なめらかな口当たりで、渋みは控えめ。上品な余韻が長く続きます。

🍽️ おすすめのひととき — PAIRING

午後のティータイムや、大切な方への贈り物にもふさわしい一杯です。



No.3 THISTLE BREEZE BLUE TEA

薊の風、涼やかにたゆたう

山野に咲くアザミの花をブレンドした、涼やかな青の紅茶です。淡い色合いと優しい香りが、静かな時間にそっと寄り添います。

🌿 香り — AROMA

草花を思わせる清涼感に、ほのかな甘さが漂います。

🍵 味わい — TASTE

軽やかでクリアな味わい。後味は穏やかで、渋みはほとんど感じません。

🍽️ おすすめのひととき — PAIRING

リラックスしたいひとときや、就寝前の一杯としてもおすすめです。



No.4 MOUNTAIN RED PEPPER BLACK TEA

山椒香る、凜とした一杯

赤く完熟した山椒の実を用い、紅茶にシャープな香りを溶け込ませました。さらにアクセントとして、お茶の花の雌蕊をひとつまみ加え、味わいに繊細な奥行きを添えています。飲み込んだ後にじんわりと広がる清涼感が、凜とした余韻を残します。

🌿 香り — AROMA

完熟山椒の爽やかな香りに、お茶の花の雌蕊がもたらす奥行きのある香り。

🍵 味わい — TASTE

キリッとした刺激のあと、すっきりとした後味が続きます。

🍽️ おすすめのひととき — PAIRING

食後の一杯として、また味わいの変化を楽しみたいひとときに。

