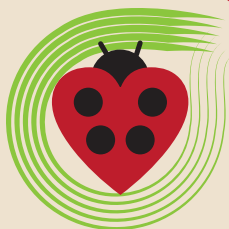


有機栽培「うきはの山茶」が 新しく生まれ変わりました



有機栽培にこだわる山茶『うきはの山茶』が、特別コラボ企画のセカンドラインとして、茶畑の仲間達をモチーフにしたオリジナルパッケージにて生まれ変わりました。



YUKI TENTOMUSHI

有機♥紅娘

Top Quality Organic Black Tea

ゆうき♥てんとむし

有機茶葉を使用した自然な香りと旨味が特徴の国産紅茶。ほのかに甘く、飲みやすい紅茶で、12種の茶葉から5種類を厳選し、製茶しております。



YUKI KAMAKIRI

有機♥蟬螂

Top Quality Organic Green Tea

ゆうき♥かまきり

五月に摘んだ芽を深蒸し製法によって、茶葉はやわらかく、うまみを抽出しやすいうように仕上げました。うまみと香り、苦渋味が絶妙に寄り添う、気軽にお楽しみいただける有機上煎茶です。



YUKI GUMO

有機♥蜘蛛

Top Quality Organic Oolong Tea

ゆうき♥くも

有機茶葉を摘みとった後、天日と日陰で発酵をうながすことによって、ほのかな甘みと、花のような香りがぐっと増します。五感を研ぎ澄ませ、高温で焙煎をした繊細な味わいです。



お茶ができるまで 有機栽培茶へのこだわり

栽培から、加工・出荷までこだわりをもって一貫して行っております。

一、茶摘み

今年初めて出てきた新芽を一番茶、二回目に出てくる新芽を二番茶と呼びます。若い、やわらかい新芽だけを摘み取って、煎茶は作られます。



二、荒茶製造

荒茶とは、摘み採ったお茶の葉を蒸して揉んだ後、乾燥させたものです。摘み取り後すぐに自社の荒茶工場に運び、荒茶製造過程に入ります。



三、再製仕上げ

荒茶は、形が小ささまざまな状態で湿っているの、形状・大きさごとに選別していきます。また、異物などが入っていないか入念に検査します。



四、充填・出荷

できあがった「うきはの山茶」を真空の袋詰にして、お客様の元にお届けしています。



有機 J A S 認証とは 有機栽培茶への想い

農林水産大臣の認定を受けた登録認定機関が、生産工程管理者（生産者）の申請を受けて圃場ごとに認定し、認定を受けたもののみが有機農産物・有機栽培・オーガニックなどの表示ができ、有機加工食品原料となりえます。

有機加工食品製造業者も登録認定機関の認定が必要で、有機農産物や有機加工食品を小分けする業者（流通段階で小分けする業者）も登録認定業者の認定が必要です。

つまり生産者、製造業者小分け業者までの段階で認定を受けなければ、最終商品に「有機」の表示ができません。

販売元
4:lab - クワッドラボ -
〒810-0021
福岡市中央区今泉 1 丁目 18 番 20 号
クレスト今泉 107 号
Tel.Fax:092-791-7398
WebSite : www.4labweb.com
Mail : info@4labweb.com
営業時間 11:00~19:00 (店休日: 火曜日)
製造元 **新川製茶**
うきは市浮羽町山北227-2 TEL 0943-74-3113

