

カテキンが豊富な【夏】に摘採された緑茶です。

2019年静岡県産

# 夏の緑茶

深蒸し仕上げ

新型コロナウイルスに対して  
もっとも高い薬理活性を  
示したのは、  
「エピガロカテキンガレート」  
(緑茶)の成分です。

感染拡大防止のため ご商売度外視！

数量限定・先着順

『夏の緑茶』200g袋入×3袋

**2,000円** (送料込・税込)

ホームページより  
お申し込みください。

**和浩園** 検索

別途、定番商品  
20%割引券を  
同封致します。

通常販売価格	4,548円
(@1,296円×3袋)	3,888円
(送料/名古屋市内の場合)	660円

この売上の5%は「新型コロナウイルス感染症対策」基金に寄付致します。

☆ カテキンは『夏』に摘採された緑茶に多く含まれています。

葉に日が当たることで旨み成分(テアニン)は分解され、  
渋み成分(カテキン)へと変わります。  
つまり、日照時間の長い『夏の緑茶』にカテキンは多く含まれます。

☆ 『夏の緑茶』は、静岡県菊川市産です。渋みが抑えられた甘みとコクが特長です。

- ・「新茶」は春先に摘採します、6月下旬から摘採するお茶が『夏の緑茶』になります。
- ・2020年のお茶はまだありません、今回は2019年の緑茶になります。
- ・深蒸し仕上げの緑茶は、昭和30年代、牧之原台地が発祥の地と言われております。
- ・深蒸し仕上げのため、茶葉は細かく、粉状のものが混在します。

☆ 美味しい淹れ方

- ・1杯の目安は、茶葉2gに対して、80℃のお湯100mlで40秒抽出してください。
- ・「エピガロカテキンガレート」を抽出するには80℃のお湯で淹れてください。
- ・深蒸し仕上げ茶専用急須を使用するとより美味しく淹れられます。
- ・急須について → <https://www.wakoen.com/archives/6009>

『たかが、お茶 されど、お茶』

**和浩園**

名古屋市熱田区中田町4-2 ☎ 052-682-2060

2019年6月25日の茶葉の画像です。⇒

