

# 商品紹介

## 番茶

- ★十分に成熟した茶の茎と葉を、熟成してから焙じ加工
- ★陽性の茎がたっぷり7~8割、高温焙煎でさらに陽性に
- ★熟成による旨み、丁寧に焙じた香ばしさ、艶のある色合い

### どなたにも好まれる穏やかな味

原料の茶葉の生産地は主に静岡県、滋賀県、三重県、奈良県です。十分に成熟した茎と葉を9月~10月に刈り入れ、蒸して揉み乾燥させて木箱のまま半年から1年寝かせて熟成させ、風味がまろやかになったところで順次焙じます。

茎と葉の割合は、無双番茶は8:2、有機無双番茶は7:3。陽性で締まっている茎をたっぷり使い、さらに高温で焙煎することによってより陽性の性質を高めます。鉄釜で丁寧に焙じた無双番茶は、艶のある色合いに仕上がりに、独特の香ばしさとほんのりした甘さ。カフェインが微量なので、お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。

#### 41401(ムソー) 無双番茶

180g  
452円(税込価格)  
430円(本体価格)  
【原材料名】  
緑茶(国内産)



#### 41409(ムソー) 無双番茶 徳用450g

945円(税込価格)  
900円(本体価格)  
【原材料名】  
緑茶(国内産)



#### 41410(ムソー) 有機・無双番茶

150g  
735円(税込価格)  
700円(本体価格)  
【原材料名】  
有機緑茶  
(国内産)



#### 41402(ムソー) 有機・無双番茶 (T.B)

5g×40  
1,029円  
(税込価格)  
980円(本体価格)  
【原材料名】  
有機緑茶(国内産)



#### ●煮出し方

1.8リットルの沸騰したお湯に、ひとつかみ(15~20g)の無双番茶を入れ、弱火で約15分煮出してください。ティーバッグは葉と茎を細かく砕いてあるので、急須に熱いお湯を注ぐだけで、またポットのお湯2リットルに2~3パック入れるだけでも手軽に召し上がれます。

#### ●番茶?ほうじ茶?

「この商品は番茶なのに、一括表示の名称はほうじ茶。どちらが本当?」という質問をよくいただきます。無双番茶は茶葉の中でも番茶を使い、独自の焙煎によって製造した「ほうじ番茶」。しかし、一括表示には品質表示基準という法律による定義があり、その基準に従うとこの商品の名称は「ほうじ茶」となります。

#### 近江製茶が 製茶する 煎茶、緑茶、 玄米茶

#### 41399(ムソー) 奈良の大和茶・ 有機煎茶

100g  
945円(税込価格)  
900円(本体価格)  
有機栽培の一番茶を原料に煎茶に仕上げました。昔懐かしいお茶の持つ風味をお楽しみいただけます。



#### 41400(ムソー) 奈良の大和茶・ 有機緑茶

100g  
546円(税込価格)  
520円(本体価格)  
有機栽培の一番茶と二番茶を原料に煎茶に仕上げました。昔懐かしいお茶の持つ風味をお楽しみいただけます。



#### 41395(ムソー) 有機・抹茶入 玄米茶

150g  
714円(税込価格)  
680円(本体価格)  
国産の有機緑茶に炒り玄米の香ばしい香りと抹茶のコクを合わせた有機JAS認定のお茶です。



### マクロビオティックの定番 番茶レシピ (レシピ&画像提供: 正食協会)

#### 梅醬番茶

- 材料  
梅干、純正醤油、生姜汁、熱い番茶(無双番茶)
- 作り方  
①中くらいの梅干1個を湯飲み茶碗に入れる。  
②割り箸で種を取り去り、そのあとでよく突き砕いて練る。  
③これに醤油を大さじ1杯加え、さらに練る。  
④生姜おろし汁を2滴おとし、その上に熱い番茶を茶碗に八分目ほど注いでかき回してから服用する。



#### しょうが番茶

- 材料(4杯分)  
番茶(わかしたのもの)… 4カップ、生姜(すりおろし)…少々
- 作り方  
湯のみに温かい番茶を注ぎ、生姜をお好みの分量で加え、混ぜていただく。



ほっとする飲み物

体にやさしいメニュー

#### 茶粥

##### ■材料(4~5人分)

玄米…1カップ、大豆…米の10%、番茶…20g、塩…少々

##### ■作り方

- ①玄米と大豆をそれぞれ洗い、ざるに上げておく。  
②沸騰しているお湯(6合)に番茶を入れ、15~20分炊き出す。  
③大豆は少し焦げめがつくまで炒る。  
④圧力鍋に大豆と玄米を入れ、炊き出した番茶と塩を入れてふたをし、火にかける。鍋の重りが動き始めたら弱火にして、40分炊く。  
⑤火を止め、自然に蒸気が抜けるまで放置しておく。蒸気が抜けたら、ふたをはずして再び火にかけ、塩味とゆるさを見て、火を止める。



食養生当法の定番