



標高が高い山間で育まれる白川茶はその寒冷な気候ゆえに茶葉の収穫の時期が静岡よりも遅く、5月下旬になります。

白川茶

雪に耐え、春の訪れを待ちわびた茶葉からはうま味に加えて後味がさっぱりとした渋みそして山の恵みを感じる香りが特徴です。

日本茶の中で流通量は1%の希少茶。仙台市内では唯一の取り扱いです。当店ではし特に人気の煎茶になります。

煎茶 白川茶 (岐阜県)

さみどり	(100g)	1,404円
八雲	やぐも(100g)	1,188円
天心	てんしん(100g)	972円



蒸しが浅めなので葉の形が残る








白川の伝統を守る作り手と共に
生産者 東白川村 安江透守氏

白川茶の特徴

いちょう
萎凋茶葉をブレンドし、かぐわしく季節の移ろい、味覚の変化に合わせた火加減で仕上げをしているため、夏と冬では風味が変わります。すっきりキレの良い渋みと味わいに仕上げました。香り高さは随一です。水色はきれいな山吹色。温め～高温で淹れられる懐の広い茶葉です。ミシュラン★付きの名店でもお取り扱い頂いております。

おいしいお茶の淹れ方 (白川茶編)

- ①  茶葉 7g を急須に入れます。
- ②  お湯 (80~90℃) を約 100cc 注ぎます。
- ③  15~20秒 蒸らします。
- ④  5回に分けて少しずつ最後の一滴まで注ぎます。
- ⑤  濃度ある一服をお召し上がりください。

煎茶 芽茶

上芽茶	じょうめちや(100g)	1,188円
芽茶	めちや(100g)	864円



葉の先端部分が小さく丸まっている

芽茶の特徴

静岡・岐阜のブレンド
一番茶の柔らかい葉の先端(芽)の部分です。煎茶を製茶する工程の中で仕分けします。小さい部位なので煎茶100kgに対してたった2kgしか獲れない希少な部位の煎茶です。旨味・水色が濃く、キレ良い渋みに仕上げています。味が濃く出るため4~5煎目までもおいしいです。