

三重ブランド

伊勢茶

●取材先

川原製茶 代表取締役会長 川原 平生さん
多気郡多気町

●食材説明文 (約 140 文字)

足しげく畑に通い手間暇かけて茶葉を育てる生産者。
その茶葉の旨みを極限まで引き出す製茶会社。お互いの
努力が高い次元で結晶した伊勢茶。

湯のみに注いだ瞬間、ふわっと広がる香りと、ほどよい
甘みと渋み。三重が全国に誇る「三重ブランド」認定
品です。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



秋のお茶は、1 番茶の採れる
5 月に気候が似ているので美味しい。

2



バリエーション

3



広大な茶畑を走る摘採機。
あっという間に刈り取っていく。

4



横バージョン

5



淡い黄緑色の新芽。
この部分を刈り取ったものがお茶になる。

6



生産者は、毎日必ず茶畑へ足を運ぶ。
それがおいしいお茶づくりの基本。

7



栄養が行き渡っているため、
葉肉が厚い。深みのある味が特長だ。

8



青々とした摘みたての茶葉。
荒茶・製茶と段階を経て、家庭に届く。

9



お茶づくりで最も大事なものは土。
独自に開発した有機肥料をたっぷり使用。

10



しっかりと揉むことで、
お茶の旨味成分が葉全体に広がる。

11



伊勢茶の深蒸し煎茶は、
二煎目、三煎目も楽しむことができる。

12



香り、色、味を毎日確かめる。
お茶の品質を保つためのこだわり。

13



製茶方法によって違う色、香り、味。
好みによって楽しめる。

●食材写真コメント (約 30 文字)

14



生産者のこだわりがつまった伊勢茶。
心やすらぐ香りが、一面に立ちこめる。

15



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

16



芳ばしいお茶っ葉の天ぷら。
茶葉本来の香り、渋みが口に広がる。

17



横バージョン

18

アップバージョン

