

ながさき発 北村ものの通信

発行 NO：第90号

発行日：2018年2月22日

発行人：北村 誠

4年に一度の冬季五輪が開催され、連日熱戦が繰り広げられております。
日本代表選手の世界の大舞台での活躍を誇りに思うとともに、その勇姿に私も元気を
いただいております。

昨年8月に紅茶の製造の話題をお伝えしておりましたが、定温倉庫で熟成させていた荒茶を
お茶の専門官の方々からご指導いただきながら、火入れを行い仕上げてみました。



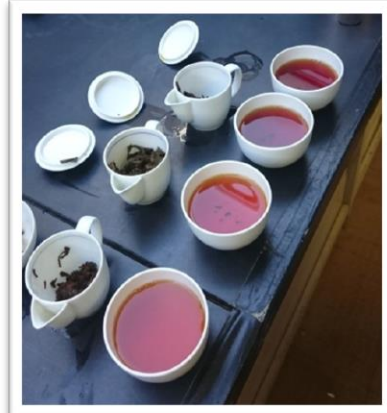
美味しく仕上げるために、入念な
打ち合わせをしております。



火入れの温度により風味が
左右されるため、温度調整
に神経を集中させます。



まだ試作の段階ですが、
商品化に向けて準備を進
めています！



数パターンの試作品を作り、
色・香り・味を評価します。



専門官の方に試飲していただきました。



完成した紅茶です！

紅茶系の品種である「べにふうき」は、紅茶の製造過程である
酸化・発酵工程で抗アレルギー成分の「メチル化カテキン」は
消失してしまいます。しかし、酸化・発酵工程を行わない緑茶
に製造することにより、メチル化カテキンを残すことができ、
凍頂ウーロン茶などの3～4倍ものメチル化カテキンが含まれ
ている緑茶です。

花粉の飛散シーズンを前に、たくさん
ご注文をいただいております。



用途に合わせて3つのタイプを
取り揃えております。