

## わたらい茶の規格と生葉原料の収穫時期

お茶は、一本の樹から春～秋にかけて出てくる芽を収穫しつくられます。時期及び順番により、一番茶、二番茶、夏番茶、秋番茶と名称されています。また「刈下」とは、芽を刈り取った後の新たな新芽と青軸が主です。

2002年現在

茶摘時期	原料茶の収穫	
4月下旬	一番茶手摘み(新茶)	
5月上旬		一番茶機械摘み (一番茶上煎茶)
5月中旬	一番茶機械摘み (一番茶煎茶)	
5月下旬		
6月上旬		
6月中旬	二番茶(二番茶煎茶)	
6月下旬		
7月上旬		
7月中旬	夏番茶(ほうじ茶)	
7月下旬		
10月上旬	秋番茶(番茶、ほうじ茶)	
10月中旬		

消費材名	特徴
新茶	柔らかな茶の芽を手摘みした薫り高く瑞々しいお茶。季節商品です。ギフトでも「手摘茶」として使用しています。
一番茶上煎茶	一番茶荒茶選りすぐってブレンドしたもの。香り高く、味わい深い風味。ギフトでも使用しています。
一番茶煎茶	香り・味わいともにそろったお茶。わたらい茶の定番中の定番商品。
二番茶煎茶	早い時期の二番茶を原料としたものでサッパリとした風味。渋いお茶の好きな方は、二番茶を濃くしてどーぞ。
玄米茶	香ばしい玄米の香りの風味豊かなお茶。茶葉と玄米の割合は、半々です。
番茶	煎茶に比べるとカフェインの少ないお茶。冷茶でもどーぞ。
ほうじ茶	番茶を強火で炒り香ばしい香りを出したもの。夏は冷しても美味しい。

無農薬、有機質肥料を使って栽培した安全・安心なお茶です。茶摘の時期、特に手摘みの開始は、その年の天候に左右されることがあります。消費材の規格は、天候等による原料事情から若干の調整があります。

お茶の原料比

玄米茶構成比 : 玄米の素50%, 二番茶50%

番茶構成比 : 刈下40%, 秋番茶60%

ほうじ茶構成比 : 秋番茶50%, 刈下(二番茶)20%, 夏番茶10%, 軸10%, その他10%