

# 南アルプスの清流に育まれた静岡茶。

静岡県中部に流れる大井川を水源とする日本最大の茶産地、川根・島田・牧之原などの香り豊かな茶園にて丹精込めて育てられた茶葉。朝夕の寒暖の差がうまく調和し、霧の水滴が雫(しずく)となる環境は、旨味と深みのある濃い味わいの最上級の茶葉を育みます。大井川茶園では、茶葉の味・香り・香りが最も優れている旬の時に摘み取った茶葉を、生葉から出荷まで一貫体制で丁寧に関心を込めて仕上げております。静岡産ならではの味・香りとともに、新鮮さに満ちた銘茶をぜひご賞味下さい。



**土づくり**

土の中に新鮮な空気を送り込むための“天地返し”や、土壌凍結から根を守る数わら等年間を通して土づくりに励んでいます。



**茶摘み**

四月下旬、立春からかぞえて八十八夜頃、新芽が程よく伸びて茶摘みが始まります。それぞれの茶園に適した時期に摘みとり工場に集荷されます。



**生葉**

摘みとられた葉は鮮度が命。搬入された生葉は劣化しないように空気を通し、生葉管理装置によって状態を管理されています。



**蒸熱**

茶製造の最初の工程。蒸し時間の長短(約30~60秒位)により深蒸し・浅蒸しにわかれます。茶葉の酸化酵素の活性を停止、うま味の醸成はこの段階で決定します。



**粗揉み**

粗揉・揉捻・中揉という工程で徐々に水分を取り除きます。茶葉に熱風を当てながら力を加え、組織を柔らかくし、水分を均一にしながら揉みあげていきます。



**荒茶**

精揉機で煎茶特有の細長い伸び型の茶に整形しながら乾燥させます。さらに乾燥機で水分5%まで乾燥させ「荒茶」となります。



**仕上茶**

茎や粉を取り除き、大きさを分別した荒茶をそれぞれ火入れ乾燥。茶師が熟練された技を用いて独特の香り・味に仕上げていきます。後に大小の茶葉を均一に混ぜ合わせて「仕上茶」となります。



**パック詰め**

品質検査された仕上茶を新鮮さと共に自動包装機でパック詰め包装。防湿・遮光性に優れた茶袋を使用し、鮮度を保つ為、窒素充填されています。



**鮮度維持**

その時期にしか摘み取れない荒茶や仕上茶を真空パックにして、冷蔵庫で管理。年間を通じて安定した品質のおいしいお茶をご提供することができます。



**出荷**

お客様のご注文にあわせて、荷造り梱包された商品を、工場から出荷。当園自慢の新鮮なお茶を産地より直接お届けいたします。



美味しいお茶づくりのための安心・安全な品質管理

茶成分分析検査



仕上げたお茶の成分水分・タンニン・アミノ酸・ビタミンC等を製茶ロボットに分析し、品質基準をクリアしたものをだけを出荷致します。

目視点による異物検査



茶袋包装機に設置されている目視点にお茶を薄く流し、茶葉の中に異物が入っていないかチェックします。

オートチエッカー検査



茶袋包装後、出荷前段階で最終のウエイト(重量)と混入物(金属類)のチェックを機械で行います。