

## 品種と茶樹の特徴

- 実生シール
- 品種シール



種を蒔いて育てました  
品種名です。品種のお茶は品種のみ、  
実生シールと一緒に表示することで実生の母樹を表します。



- 年輪シール



茶樹の樹齢を示します。樹齢の数字に✓または数字が書き込まれます。  
現在、月ヶ瀬健康茶園には、先祖代々の100年来の在来茶園、60年前の実生茶園、そして2017年から自家採種をして直蒔きした実生茶園と、大きく3世代の実生のお茶があります。

## 製茶原料の特徴

- ビンテージシール



収穫・製造年度の表示です。



- ファーストフラッシュ



冬を越して、一番最初に育った新芽を原料に製造しています。  
今回は、春摘みのファーストフラッシュです。  
気候の変化で、ファーストフラッシュで初夏摘みの紅茶も製造しています。

## 製茶の特徴

- 立体フルリーフ



収穫した新芽が出来る限り破碎しないよう仕上げた紅茶、ホールリーフともいわれます。爽やかな萎凋香を活かす製法で、茶葉の切断面を最小限にすることで、ゆっくりと発酵が進み、香りが爽やかで繊細な香味が特徴的な紅茶になります。抽出には時間を要しますが、煎が効き、水色は透明感があり、雑味なくすっきりと飲むことができます。

- グリニッシュシール



月ヶ瀬グリニッシュの紅茶、紅茶製造の際、揉捻工程後の発酵工程の時間を極端に短くすることで、まだ茶葉が鮮やかな緑色の状態で萎凋香が際立っているタイミングで発酵を止めた紅茶のこと。

## ムーンロックシール



「MoonRock(ムーンロック)」は、奈良・月ヶ瀬の自然のリズムで育てた茶葉を、伝統的な製法であるオーソドックス製法で加工した月ヶ瀬健康茶園の紅茶シリーズの総称です。世界でもっとも冷涼な気候風土を活かした紅茶づくりに取り組んでいます。

## 有機JASシール



商品から圃場までを追跡(トレース)できるよう、生産圃場から製茶工場・茶貯蔵庫・仕上げ加工場、全ての工程で有機食品を取り扱う一連のシステム認証の制度である有機JASを取得しております。※自然栽培についても同様です。

## 飲み方(淹れ方と風味の傾向)

新芽「まるごと」立体的な形状の紅茶は、新芽の傷口が少なくしっかりと揉み込んでいるため、抽出には時間がかかりますが、何煎も雑味なくすっきりと飲んで頂くことができます。ゆっくりと茶葉が開いて茶液が抽出されていきます。

- 茶葉が開き切る空間のあるポットを
- 茶器をあらかじめ温めておくつか
- 茶葉の大きさなどに合わせ抽出時間は調整してください。  
(参考:グリニッシュ 4分・その他 6~7分)

※熱湯を注ぐと茶葉が葉脈に沿って開き、時間をかけて製茶した元の葉の形が見えてきます。

## 基本的な目安

茶葉の量 6g

湯量 400~450 cc

抽出時間 4~7分