

有機ほうじ番茶 300 g と有機ほうじ番茶 500 g の規格変更について

いつもご愛飲いただき、ありがとうございます。

当社の有機ほうじ番茶は、成熟した茶葉（番茶）を焙煎したのですが、近年の気候変動の影響で、番茶の体積当たりの重量が軽くなったことから、内容量を変更させて頂きたくお知らせさせて頂きました。

有機ほうじ番茶は、すっきりとした風味で飲んで頂けるよう、茶葉を砕かず丸ごと焙煎して袋詰めすることを大切に考えております。

2021年には製茶機械を更新し、ゆっくりと揉めるよう調整出来るようになったことから、茶葉が砕けにくい状態で製茶できるようになりました。しかし2023年頃から気候変動の影響で、体積が大きくなりこれまでの茶袋に入り難い傾向が出始めました。同時期、静岡で生産されている秋冬番茶でも同じような話がありました。当社では当初は、数年の傾向と思い、番茶を蒸す前に生葉の状態で切断したり、焙煎時に茎（枝）を選別・切断して体積が小さくなるよう取組んで参りましたが、番茶の重さに対して体積が大きくなる傾向は今後も常態化すると判断致しました。そこで袋を大きくすることも検討致しましたが、袋詰め箱詰め作業の流れの中で効率や費用的なことを総合的に考えました結果、有機ほうじ番茶 300g を 200g へ、500g を 400g へ規格変更させて頂くことが適切と判断いたしました。

40年以上前から長年にわたり作り続けてきた「有機ほうじ番茶」ですが、栽培から製茶、袋詰めまで全ての工程を一貫する中で最善を尽くすことで、このお茶ならではの美味しさをお届けさせて頂けるよう今後とも努力して参ります。ご理解のほど、よろしくお願い致します。

2026年4月15日
月ヶ瀬健康茶園 岩田文明