

十茶十色シリーズそれぞれコンセプトが違う茶を飲み比べできる  
自分好みの sibamoto 釜茶を探してみてください。

希望小売価格 { 25-40g 540 円税込み } 50gから秤売り単価も下がります

3g60cc入れる温度 \* 水出し \* 60-70 度 \* 80-90 度 浸出時間分

### 1. ヤマカイ手炒り釜茶 \* \* \* 二杯目は2分

ヤマカイ種を4月に茶摘みし、室内で半日干した後に手炒り釜で手作りする青柳製茶  
伝統的な平釜式で自家用茶の流れを感じてください。

### 2. 黄金釜茶 \* \* \* ぬるめの湯で5分、水は30分

ヤマカイ、ヤブキタ、サヤマカオリ種を使い被覆資材を三枚重で遮光して栽培した茶葉を一晩萎  
凋したものを丸釜にて緑茶にしたものです。冷茶からぬるめの湯で淹れてください。

### 3. かぶせ釜茶 \* \* \* 2分でも濃くならない

ヤマカイ、ヤブキタ、サヤマカオリ種を10日間遮光して育てたものを使い室内で半日萎凋したも  
のを緑茶にしました。独特のかぶせ香と品種香、釜炒りらしい香りの演奏がいい心地。

### 4. 静釜茶 \* \* \* 1分

静7132種を使い丸釜で緑茶に仕上げました。桜葉の香りがあります。水色が段々グリーンになり  
ます。茶摘みが想像できる茶殻形状もきれい

### 5. 無肥料丸釜茶 \* \* \* 1分

ヤブキタ種を里山で無肥料、敷き草だけで農薬も使わず自然栽培した春茶を一夜干して緑茶に  
仕上げました。すっきりしていて芳ばしい食後など普段使いに最適

### 6. かぶせ包種 \* \* \* 1分

ヤマカイ種を遮光した大きい葉を日干、室内萎凋をして香りを高めてつくるお茶です。かぶせ香と  
包種香のミックスが特徴的です。

### 7. 刈晩ヤブキタ包種茶 \* \* \* 2分

一番茶の力のある芽ではなく、遅くなって下から大きくなる茶芽を使って作る包種茶です。今回は  
いい萎凋香と甘い香り雑味が少なくいい出来でした。80℃以下で淹れると蜜香があります。

### 8. 静春包種茶 \* \* \* 1分

静7132種春茶を使い作った包種です。甘い香り味も甘いですまさに春茶の良さが表現。

### 9. 乳香熟成烏龍茶 \* \* \* 1分

夏茶を冷凍庫で熟成させて早春に乾燥して火入れしたもの、オリジナル製法、ミルクの様な香りが  
あります。ぬるめの湯でも良く出ます

### 10. 山羊農法烏龍 \* \* \* 1分

ヤブキタ種を無肥料で07年から山羊たい肥で10年から栽培している茶葉を使い烏龍製法で丁  
寧製茶。今年は台湾茶愛好家から茶酔いできると。毎年一本心が通った香りがあります。

### 11. 静烏龍 \* \* \* 1分

静7132種と宮崎県五ヶ瀬町で作ったタカチホ種で作った烏龍茶をブレンドしてより烏龍茶らしい  
香りと味に仕上げました、オレンジの水色と焙煎の香りもあります

### 12. 焙煎烏龍 \* \* \* 1分半

静7132種の夏茶を長時間焙煎によりミルク香と焙煎香アクセントに秋茶を炭火で焙煎した烏龍茶  
をブレンドしました。水出しでもたのしめる淹れるのが簡単なお茶です。寝る前もおすすめ

十茶十色