

～ 明治大学 紫紺館 椿山荘 5階 ギフトセレクション～

◆ 椿茶



● 厳選された素材

椿の花言葉「控えめな優しさ」「誇り」「謙虚な美德」。

美しい山々に囲まれた、岩手県気仙地域に咲く無農薬の自然椿に、同じく岩手県の北部に位置する九戸村産の日本固有の植物・甘茶をブレンドしました。

● こだわりの製法

椿の葉を枝ごと採取した後に、一定温度の榲（むろ）で二週間程度の熟成を待ちます。

その後、手作業で葉を一枚一枚、状態を見ながら拭き上げ、葉本来の艶を出すように磨き上げます。低温乾燥を経てから発酵甘茶を混合し、焙煎を行い、程よい状態まで手揉みを繰り返して完成します。椿の葉は、緑茶などと同じ「ツバキ科」ですが、丁寧な製法によりノンカフェインが実現しました。また、椿の葉をより美味しく飲んでいただくために、15%の甘茶をブレンドしています。

● 安心してお飲みいただける、ノンシュガー・ノンカロリー・ノンカフェイン

椿の葉には、血糖上昇抑制、体脂肪・中性脂肪の低下等の効果があると言われています。

甘茶は砂糖の200倍の甘さを持ちながら、ノンカロリー・ノンカフェインの体にやさしいお茶です。

ノンカフェインなので寝る前、妊婦さま、授乳中のお母さん、一日の終わりにほっとする時間や仕事の合間にほっとしたい時など様々なシーンで、三陸が誇る椿茶の甘み・爽やかさと甘茶の自然な甘さが引き立つ美味しさをどうぞお楽しみください。

《販売価格》 1620 円（税込）ティーパック×10 個入り

《販売場所》明治大学 紫紺館 椿山荘 5F レストランフォレスト椿山荘

