



お茶の未来を、創る。

デコラージュ。

それは、新しいお茶の価値観を創り出す

プロフェッショナル集団。

高い専門性とグローバルなネットワーク、

そして無限に広がる自由な発想で

つねにお茶ビジネスのトレンドを発信し、

皆さまとともに未来につながるマーケットを創造していきます。

私たちは、お茶を愛する心と、

お茶のビジネスをクリエイトする精神を持ち続けます。

d e c o l l a g e

Specialty 専門性

デコラージュは、お茶の専門商社です。 世界のお茶に対する長年の経験と知識を持った お茶のプロフェッショナルとして、 皆さまのニーズに的確に対応していきます。

Network ***\p-0

デコラージュは、

世界中にお茶のネットワークを持っています。 そのつながりを通じて集められる厳選された 茶葉と情報から日本のマーケットに合ったものを セレクト・アレンジし、

日本国内に、そして再び世界へと発信していきます。





Creativity 創造力

デコラージュは、お茶の楽しみ方を 自由に発想します。 基本を分かっているからこそ発揮できる 自由な発想と創造力で、 お茶の価値観に新たな魅力を付加していきます。

Passion 情熱

デコラージュの持つお茶への情熱は、 誰にも負けません。 お茶を愛する気持ち、あくなき挑戦心を抱き、 皆さまとともに発展を続けていきたいと考えます。

Market Creation 市場の創出

お茶マーケットの拡大を皆さまとともにつくり続けていく。 私たちのめざす姿です。

皆さまが描くお茶ビジネスのビジョンに対するコンサルティングや 商品開発、流通開発などのお手伝いをしていきます。 お茶ビジネスに関することは、何なりとお声がけください。



Trend Creation トレンドの発信

時代の先を見据え、お茶のトレンドを創り出す。 私たちの基本姿勢です。

専門性とネットワーク、そして創造力を発揮し、 新しいお茶の楽しみ方をトレンドとして発信し続ける無比の会社として、 皆さまのお茶ビジネスの成長を醸成していきます。



CONTENTS

GARDEN TEA ガーデンティー 07

CLASSIC BLEND クラシックブレンド 11

column お茶の種類 14

FLAVORED TEA フレーバードティー 15

column お茶の産地1 20

FLAVORED GREEN TEA フレーバードグリーンティー 21 HERB MIX TEA ハーブミックスティー 23

column お茶の産地 2 26

FLAVORED ROOIBOS TEA フレーバードルイボスティー 27

column お茶と健康 30

DECAFFEINATED TEA カフェインレスティー 31

Teatulia ティトゥーリア 33

Fairtrade Tea フェアトレードティー 37

column お茶と食べものの相性 40

ORGANIC TEA オーガニックティー 41

column お茶にまつわるあれこれ 44

TEA BAG ティーバッグ 45

For Overseas 海外向け商品 53

お茶の入れ方 54

ご注文方法 56

OEM・オーダーメイド商品について 58



GARDEN TEA



101 DARJEELING SECOND FTGFOP

ダージリンセカンド FTGFOP

¥15,000/kg

紅茶のシャンパンと賞されるダージリンティー。果実の香り豊かで、ナッツ類をローストしたような香ばしさも感じられます。名高い茶園から選んだ極上の夏摘みダージリンだけをブレンドしました。高貴な香りをお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 日本



104 NUWARA ELIYA BOP

ヌワラエリヤ BOP

¥11,000/kg

スリランカで最も標高の高い地域で生産される紅茶です。水色は 淡く、花のような香気を持ち、セイロン紅茶のシャンパンと呼ばれる最高のストレートティーです。繊細な香りを楽しむため、ストレートでお召し上がりください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ



106 ASSAM CTC

アッサム CTC

¥11,000/kg

独特の製茶方法によって茶葉の表面に乾燥した茶汁がつくため、 力強いコク、美しい水色の紅茶が短時間で抽出できるようになり ました。手鍋で煮出すミルクティーにも最適です。抽出時間を長 めにとっても渋くなりすぎないため、扱いやすい紅茶です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



103 UVA BOP

ウバ BOP

¥11,000/kg

世界3大銘茶に数えられるウバ。甘い芳香ときりりとした渋みの バランスがよく、昔からファンの多い紅茶です。ストレートで香 りを楽しんでもよし、強めに出してミルクティーでもその個性を じゅうぶんに味わうことができます。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ



105 ASSAM FOP

アッサム FOP

¥11,000/kg

濃い赤褐色やリッチなアロマ、まるやかな甘みを合わせ持つ、 アッサムの特徴を非常によく表した紅茶です。リッチなコクが口 中に広がり、鼻に抜ける香りはモルトやハニーを思わせ、まるで フルボディのワインのように楽しむことができます。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



107 KEEMUN FOP

祁門紅茶

¥11,000/kg

世界3大銘茶のひとつであるキーマン紅茶は、英国女王陛下のお誕生日のお茶会には欠かせないアイテムとされてます。 ややスモーキーな香りがしますが、渋みが少なく飲みやすい紅茶です。 サンドイッチなど塩気のある軽食にもよく合います。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(中国) 原産国名 中国



109 KENYA CTC

ケニア CTC

¥11,000/kg

明るく鮮やかな紅色の抽出液、ほどよいコクと刺激の少ないマイルドな口当たりが特徴です。パルプにも似たケニアの紅茶特有の香りがあり、ミルクとの相性は最高。CTC製法による丸い粒状の茶葉からさっと成分が溶け出し、短時間で抽出できます。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(ケニア) 原産国名 ケニア



116 ASSAM TGBOP

アッサム TGBOP

¥11,000/kg

ゴールデンチップスが豊富に含まれたブロークンタイプのアッサムティー。フルリーフタイプに比べ、さらにパンチのある渋みを引き出しました。ゆっくり蒸らしてミルクをたっぷり加えれば、目覚めのミルクティーに最適です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



118 NILGIRI BOP

ニルギリ BOP

¥11,000/kg

南インドの二ルギリ紅茶は、地理的に近いセイロンに似た明るい 色合いのさっぱりとした味わいの紅茶です。クセが少なく、フ ルーツやジャムを加えたり、ジュースと合わせたアレンジアイス ティーにも最適です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



115 MAURITIUS VANILLA BOP

モーリシャスバニラ BOP

¥12,000/kg

アフリカのモーリシャス島近辺は、有名なバニラビーンズの産地。ここで生産される紅茶にも、このバニラの香りがいかされており、特産品となっています。しつこくないバニラの香りがミルクティーファンにも好評です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(モーリシャス)/香料 原産国名 モーリシャス



117 DIMBULA OP

ディンブラ OP

¥11,000/kg

セイロン紅茶にはめずらしい、細長くて大きめの茶葉が特徴です。 渋みは少なめで、フルーツや野菜に似た独特の香りがふんわりと漂います。 濁りにくいため、アイスティーをきれいな色で失敗なくつくりたい方におすすめの紅茶です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ



119 DIMBULA BOP

ディンブラ BOP

¥11,000/kg

昔ながらの紅茶として、いまでも飽きられることなく定番人気の ディンブラ紅茶。風味がよく、お菓子にも合うシンプルなテイス トです。クセがなく、水色も明るく美しいので、さまざまなバリ エーションティーに応用できます。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ

価格は参考上代(税抜き)



136 DARJEELING TGBOP

ダージリン TGBOP

¥13,000/kg

上質なダージリンの葉を細かく砕いた紅茶は、キレのよい渋みを 持ち、ウッディな香ばしさが際立っています。お砂糖やミルクを 入れるとマイルドになり、コストパフォーマンスの高さにも秀で たダージリンティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



149 ORGANIC ROOIBOS

オーガニック ルイボス

¥13,000/kg

カフェインレスでミネラルをバランスよく含むため、健康によいとされる南アフリカのルイボスティー。世界的に注目を浴びています。ハチミツに似た香りがクセになり、現地ではミルクとお砂糖を入れて日常的に飲まれています。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国) 原産国名 南アフリカ共和国



159 NEPAL RAINBOW TEA ESTATE CTC BOPS

ネパール レインボーティーエステイト CTC BOPS ~~ ¥11,000/kg

ネパール南東部ジャパ地方のレインボー茶園では、おもにCTC製法によりアッサムティーに似たおいしい紅茶を作っています。短時間で濃いめの紅茶が淹れられ、鮮やかな紅色と太めのボディー感が特徴です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(ネパール) 原産国名 ネパール



138 KANDY BOP1

キャンディ BOP1

¥11,000/kg

セイロンの紅茶の中でも比較的クセのないマイルドな紅茶。フレーバードティーのベースにもよく使われます。合わせるフレーバーの香りを邪魔しない、控えめで上品なスタンスが好印象。ほんのり見え隠れするスモーキーな香りも魅力的です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ



158 ORGANIC DOOARS FTGFOP1

オーガニック ドアーズ FTGFOP1

¥13,000/kg

インドのドアーズ地方プッタルジョーラ茶園産。アッサムに似た深いコクとダージリンのような香りを併せ持ち、渋みがそれほど強くないのが特徴です。美しい紅色のカップ水色、香り高くマイルドな口当たりがお茶好きの方々に注目されています。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



3001 FAIRTRADE DARJEELING TEA

フェアトレード ダージリンティー

¥14,000/kg

インドのダージリン産フェアトレード茶葉を100%使用しています。お花、フルーツ、ウッディな香りが混ざり合い、ダージリン特有の優雅な味わいがあります。ストレートか、少量のお砂糖やオレンジスライスを浮かべてお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 ドイツ

価格は参考上代(税抜き)



CLASSIC BLEND



204 ENGLISH BLEND

イングリッシュブレンド

¥12,000/kg

英国人が1日中いつでも楽しめる基本の紅茶をイメージして、 アッサムとセイロンのオレンジペコーをブレンドしました。軽め にいれてストレートでもよし、じっくり蒸らして濃いめのミルク ティーでもよし。万能なブレンドティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本



208 DARJEELING SECOND FLUSH BLEND

ダージリンセカンドフラッシュブレンド

¥13,000/kg

紅茶の王様ダージリンティーのなかでも、熟した果実のような香りと豊かなコクが特徴の夏摘みダージリン。オレンジがかった茶色の抽出液を口に含むと蜜のような甘さが広がり、香ばしさが鼻に抜けていきます。ミルクティーもおすすめです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



212 FIVE O'CLOCK TEA

ファイブオクロックティー

¥12,000/kg

1日の仕事を終え、ほっとひと息つきたいときにはダージリンと キーマンのやわらかなブレンドを。そっとしのばせたジャスミン ティーからは、かすかに花の香りが感じられます。繊細でやさし い香りをストレートでお楽しみください。

名称 プレンドティー 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、中国)、ジャスミン茶 原産国名 日本



207 DARJEELING FIRST FLUSH BLEND

ダージリンファーストフラッシュブレンド

¥16,000/kg

若々しい香りがすばらしい春摘みダージリンを、もっと日常的に 楽しんでいただきたいとの思いからつくられたブレンド。緑茶の ような緑色の葉を含み、抽出液は淡く美しい黄金色をしていま す。何も加えず、プレーンでお召し上がりください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



209 SWEET MILK TEA

スイートミルクティー

¥11,000/kg

モルトのようなコクと甘みが魅力的なアッサムに、きりりとした 渋みを持つセイロンのウバを合わせ、ミルクティーに最も適した ブレンドに仕上げました。短時間で濃く抽出できる点も見のがせ ません。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本



215 DEEP GREEN

ディープグリーン

¥12,000/kg

夏摘みダージリンにセイロンの大きい葉だけをブレンド。かすか にアールグレイが香る上品なブレンドティーです。王道のダージ リンにオーソドックスなセイロンティーとアールグレイが加わる ことで、親しみやすく変化しました。

名称 私奈 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ、中国)/香料 原産国名 日本



217 CEYLON BLEND

セイロンブレンド

¥11,000/kg

子どもの頃を思い出す、なつかしいセイロン紅茶のブレンドです。オーセンティックな味わいは、ティータイムにケーキと一緒に召し上がるのにぴったり。標高の高い産地の紅茶同士をブレンドし、鮮やかで軽やかなブレンドティーに整えました。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 日本



220 ORGANIC ENGLISH BREAKFAST

オーガニック イングリッシュブレックファースト ¥13,000/kg

風味や香りが強く、コクのある紅茶で、イギリスの朝食のお供に ミルクティーで供される伝統的なブレンドティーです。コクのあ るアッサムティーにきりっとしたセイロンのウバをブレンドしま した。毎朝飲んでも飽きのこないベーシックな味わいです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本



219 IMPERIAL BLEND

インペリアルブレンド

¥12,000/kg

インドのダージリン、アッサムという個性の異なるふたつの産地をブレンドし、見事に融合させました。華やかでゆるぎない自信にあふれており、すこし贅沢な気分にしてくれる定番紅茶に仕上がっています。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 日本



3002 FAIRTRADE BREAKFAST TEA

フェアトレード ブレックファースト ティー ¥11,000/kg

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード紅茶に、スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード紅茶をブレンドしました。どなたにも好まれ、ミルクティーでも美味しい、シンプルでベーシックなブレンドティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本

お茶の種類

植物としての茶葉は、ツバキ属の常緑樹である「カメリア・シネンシス」というたった1種類の木です。 お茶はこの1種類の木の葉を、どのように酸化発酵させるかによって紅茶や緑茶、烏龍茶に変化し、 それぞれの地域の人に愛される飲みものになっていきました。

お茶は、茶葉の酸化発酵のさせ方によって、つぎの6タイプに分類されます。

GREEN 緑茶(不酸化発酵茶)

ビタミン豊富で フレッシュな香りが特徴の緑茶



西湖龍井

生葉 (摘みとった茶葉) に熱を加えて酸化発酵を止め、揉んだ あと乾燥させてつくります。中国や日本で大量に生産されて いますが、インドやスリランカでも少量ながらつくられています。日本の緑茶は、摘みとった茶葉を蒸気で蒸す「蒸し茶」ですが、日本以外の地域では一般的に、鉄製の釜の底を火で加熱し、そのなかに茶葉を入れて酸化発酵を止める「釜炒り茶」となっています。

WHITE 白茶 (軽酸化発酵茶)

製法も茶葉の外観も ナチュラルな白茶



白牡丹

摘みとった茶葉を放置しておくと、お茶は自然に酸化発酵します。その性質をそのまま製茶工程に起用したのが白茶です。 摘みとった茶葉を天日と風で自然萎凋させ、酸化発酵を促進 し、ほいろに紙を敷いて低温で軽く揉みながら乾燥します。現 在、白茶を製造しているのは、中国とインド・ダージリン地方 の一部の農園(農家)のみで、市場に出回っている種類はそれほど多くはありません。

YELLOW 黄茶(軽酸化発酵茶)

種類も生産量も少なく、 めずらしい黄茶



緑茶の製造工程に閲覧という工程が加わります。摘みとった茶葉を萎凋し、130℃前後の高温で殺青(酸化発酵を止めること)、揉捻します。熱を加え水分を取りのぞきながら茶葉を乾燥、いったん風などで冷まし、再び低温で釜入りします。そのあと紙に包んで木箱(桶)に入れ堆積放置し、軽く後発酵(海馬宮は2晩)させてから最後に乾燥を行います。黄茶を生産しているのは中国のみで、その種類も極めて少なく貴重なお茶です。

BLUE 青茶(半酸化発酵茶)

製造工程が長く、 経験と熟練度を要する青茶



凍頂烏龍

いわゆる烏龍茶です。摘みとった茶葉を日光萎滴(しおらせること)後、さらに室内に移して萎凋を行い、じっくりと酸化発酵を促します。そのあと、殺青する前に竹で編んだドラム状の器具に茶葉を入れ攪拌します。攪拌することで茶葉がこすれあって傷がつき、酸化発酵が強まります。ある程度の酸化発酵が進んだ段階で殺青し、揉んだあとに乾燥を行います。酸化発酵度の低い台湾の文山包種から酸化発酵度の高い武夷水仙まで、さまざまな青茶が中国や台湾を中心に生産されています。

RED 紅茶 (完全酸化発酵茶)



産地やグレードの違いにより、 味や外観の変化に富む紅茶

キーマン紅茶

摘みとった茶葉を12~18 時間ほど室内で萎凋し、酸化発酵を促します。そのあと茶葉を揉捻し、茶葉から茶汁を出してさらに酸化発酵を助長します。揉み終えた茶葉を2~4時間ほど堆積放置することで、さらに酸化発酵を促進させ、酸化発酵が高まった段階で乾燥して仕上げます。紅茶は一般的に完全酸化発酵茶といわれていますが、実は生産される地域で酸化発酵度に幅があり、その違いによって風味が異なります。

BLACK 黒茶 (完全酸化発酵茶)



発酵食品らしい独特の風味が 個性的な里茶

プーアール茶

中国雲南省産のプーアール茶が代表です。黒茶には、散茶と 緊圧茶(固形茶)の2種類があります。散茶タイプの黒茶は、 緑茶を製造したのち仕上がった茶葉に水分を含ませ、3ヶ月 前後攪拌しながら発酵させます。茶葉に含まれる水分と微生 物(一般的には麹菌といわれる)によって酸化発酵が助長され、唯一100%の完全酸化発酵茶となります。



FLAVORED TEA



302 EARL GREY CLASSIC

アールグレイクラシック

¥11,000/kg

伝統的なレシピに従い、中国紅茶に柑橘系果物ベルガモットの果皮から抽出したエッセンシャルオイルをつけました。 ややスモーキーなキーマン紅茶とベルガモットの相性はとてもよく、基本のフレーバードティーとして多くの方に愛されています。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(中国)/香料 原産国名 日本



309 MUSCAT

マスカット

¥11,000/kg

フルーツフレーバーの一番人気、マスカットティー。果実を口に 含んだようなジューシーなアロマが口いっぱいに広がります。セ イロンキャンディ産の紅茶をベースにしているため、濁りのない きれいな色のアイスティーに仕上がります。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



311 ROSE

ローズ

¥11,000/kg

中国で古くから飲まれているローズティーには、疲れた心を癒す 効果もあるようです。バラの香りには、セイロンティーなどより も中国のキーマン紅茶がよく合います。そのバランスは甘い和菓 子にもぴったりでしょう。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(中国)、ローズレッド/香料 原産国名 日本



305 CARAMEL TEA

キャラメルティー

¥11,000/kg

香ばしくて苦みもきいた英国風のキャラメルティー。たっぷりと ミルクを添えたミルクティーで召し上がっても美味しいアイテム です。ミルクにキャラメルティーの香りを移して、アイスクリー ムやプリンに仕上げるのもおすすめ。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 ドイツ



310 PEAR

ペアー

¥11,000/kg

完熟したラ・フランスのようにクリーミーで上品な香りです。酸味も少なくさっぱりとしており、フルーツを使った冷菓との相性もぴったりです。キャンディ紅茶をベースにすることで、さらに軽やかなテイストになりました。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



317 JASMIN SPECIAL

ジャスミン特級

¥24,000/kg

上質でやわらかい緑茶に繊細なジャスミンの香りをつけました。 中国でも最高級のジャスミン茶です。香りを放ったジャスミンの 花を取り出し、新たなジャスミンの花を加え、また取り出す。 て いねいな仕事がつくり出した極上の香りをお楽しみください。

名称 ジャスミンティー 原材料名(原料原産地) 緑茶(中国)、ジャスミン 原産国名 中国



319 BREAKFAST EARL GREY

ブレックファスト アールグレイ

¥11,000/kg

朝は強めのミルクティーを召し上がるという方におすすめしたいのが、このアールグレイを使った煮出しミルクティーです。セイロンディンブラ産の細かい葉をベースにしており、濃厚でパンチがあります。柑橘系の香りですっきりと目が覚めるでしょう。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



328 APPLE

アップル ¥11,000/kg

国民的人気を誇るフレーバードティー、アップルティー。セイロ ンキャンディ産の茶葉に、絞りたてのリンゴジュースのような新 鮮な香りをほどこしました。乾燥させた皮つきリンゴの果肉入 り。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ドライアップル/香料原産国名 日本

アレルゲン りんご



404 FLOWER GARDEN

フラワーガーデン

¥11,000/kg

カラフルな花が咲きほころぶ花園をイメージした華やかなフレーバードティー。スリランカキャンディ産の紅茶にピーチの香りでアクセントをつけ、2種類のローズやマリーゴールド、コーンフラワーをまるでブーケのようにたっぷりと加えました。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ドライバパイヤ(パパイヤ・砂糖)、マリーゴールド、 コーンフラワー、ローズビンク、ローズレッド/香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 日本



326 PEACH

ピーチ

¥12,000/kg

桃のみずみずしく甘酸っぱい香りを見事に表現しています。ヨーロッパでは、アイスティーといえばピーチといわれるくらいポピュラーなもの。セイロンの茶葉をベースにさっぱりと仕上げ、黄色のオレンジフラワーで華やかに飾りました。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、オレンジフラワー/香料 原産国名 ドイツ



403 CARIBBEAN

カリビアン

¥11,000/kg

セイロンのキャンディ産紅茶にトロピカルフルーツの王様グアバ の香りをプラス。ドライフルーツのパパイヤ、オレンジ、赤いローズヒップや青いマルバフラワーでにぎやかに飾りました。夏 は南国風のアイスティーでどうぞ。

名称 紅茶

原材料名(原科原産地) 紅茶(スリランカ)、ローズヒップ、ドライパパイヤ(パパイヤ・砂糖)、 オレンジビール、マローブルー/香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 日本 アレルゲン オレンジ



405 FRUITS GARDEN

フルーツガーデン

¥11,000/kg

もぎたての果実を味わっているような、完熟フルーツの甘い香り。ピーチや南国フルーツグアバの香りをミックスしました。パパイヤやクランベリー、オレンジピールでにぎやかに飾りつけ、まるでフルーツバスケットのような楽しさを演出しています。

名称 紅芥

国の 水本 (原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ドライパパイヤ(パパイヤ・砂糖)、ドライクランベリー (砂糖、植物油くサンフラワーオイル>)オレンジピール、ストロベリーリーフ/香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 日本 アレルゲン オレンジ

価格は参考上代(税抜き)



406 JIPANG

ジパング

¥12,000/kg

甘酸っぱくてスイート、そしてどこかミステリアスな香りを持つ ミックスフレーバー。インド・スリランカ産の紅茶をベースに、 ドライベリーとピンク色のルバーブで華やかに彩りました。甘い ミルクティーもおすすめです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ)、ストロベリーリーフ、ドライラズベリー、 ドライルバーブ/香料原産国名 日本



408 MOROCCO

モロッコ

¥11,000/kg

モロッコで愛飲されているミント緑茶風のブレンド。強めの緑茶 ガンパウダーとアールグレイをミックスし、ペパーミントを加え ました。ミントの清涼感とアールグレイの芳香が心地よく、冷や してシロップを加えるとさらに香りが引き立ちます。

原材料名(原料原産地) 緑茶(中国)、紅茶(中国)、ペパーミント/香料 原産国名 日本



413 RED BERRIES

レッドベリーズ

¥12,000/kg

ストロベリーやラズベリー、レッドカラントなど赤い実だけの ミックスフレーバー。甘酸っぱくてなつかしいこの紅茶をひと口 飲むと、幼い頃の幸せな記憶がよみがえります。ミルクをほんの すこし加えたベリーミルクティーもおすすめです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(中国)、エルダーベリー、ドライブラックベリー、ラズベリーリーフ、 ドライラズベリー/香料原産国名 ドイツ



407 MASALA CHAI

マサラチャイ

¥11,000/kg

特別な製法で加工したインドのアッサムティーにシナモンやク ローブなどのスパイスを加え、マサラティー風に仕上げました。 煮出すことでスパイスの香りが増し、コクのあるチャイができ上 がります。ピンク色のコショウがアクセントです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド)、シナモン、カルダモン、クローブ、ピンクペッパー 原産国名 日本



410 STRAWBERRY CREAM

ストロベリークリーム

¥11,000/kg

イチゴを使ったクリームパフェのような、甘く濃厚な香りが広が ります。熟したイチゴの甘さのなかに、やや苦みのきいたキャラ メルの香りが見え隠れし、クセになる美味しさです。ミルクやお 砂糖との相性は抜群で、デザートティーにも最適。

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ストロベリーリーフ、ローズレッド/香料 原産国名 日本



415 MAPLE HONEY

メープルハニー

¥12,000/kg

まるでメープルやハチミツのような甘い香りが広がるミックスフ レーバー。コクのあるアッサムティーベースなので、ミルクを入 れるとコクが増し、甘いデザートティーになります。お子さまに も、男性にも人気のあるフレーバーです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、インドネシア)、サフラワー、マーレイン/香料

原産国名 ドイツ



422 APPLE CHAI

アップルチャイ

¥11,000/kg

ケニア産CTC製法の茶葉にアップルの香りをほどこし、シナモン をトッピングしました。まるでアップルパイのような香りは、ス パイスが苦手な方にもおすすめです。ときには一風変わった煮出 しミルクティーを楽しんでみませんか。

原材料名(原料原産地) 紅茶(ケニア、スリランカ)、シナモン、ピンクベッパー、ドライアップル

/香料 原産国名 日本

アレルゲン りんご



427 MARRONE

マローネ

¥11,000/kg

イタリアの街角に立つ焼き栗屋さんから漂う、ホクホクした甘い 香り。コクがあって渋味の少ないフルリーフを使い、まろやかに 仕上げました。ストレートでもミルクティーでも美味しくお召し 上がりいただけます。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)、ザラメ糖(原料糖)、ピンクベッバー、サフラワー

/香料、着色料(カラメル色素)

原産国名 日本



3003 FAIRTRADE EARL GREY TEA

フェアトレード アールグレイ ティー

¥11,000/kg

スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストの フェアトレード茶葉に、天然由来の原料のみ使用したベルガモッ トオイルで香りづけしました。ナチュラルに香り立ち、上品でマ イルドな印象のこだわりアールグレイです。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料

原産国名 日本



423 CHOCO TRUFFE

チョコトリュフ

¥12,000/kg

チョコレート屋さんに並ぶ、甘いミルクチョコレートトリュフの 味わい。大人っぽいビターなチョコレートではなく、生クリーム たっぷりのトリュフのイメージです。ミルクティーだけでなく、 アイスクリームなどのデザートにもお使いください。

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料

原産国名 ドイツ



428 SAKURA TEA

サクラティー

¥12,000/kg

香りよい2種類の紅茶と国産の緑茶をブレンドし、サクラの香り をつけました。和洋問わずお菓子との相性が良く、お花見の季節 におすすめです。桜の葉とピンク色のルバーブに、桜花も加え、 可愛らしく華やかに飾りました。

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、バングラデシュ)、緑茶(国産)、桜葉、ドライルバーブ、

桜花/香料



3004 FAIRTRADE GINGER TEA

フェアトレード ジンジャー ティー

¥11,000/kg

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード紅茶に、大粒の フェアトレードジンジャーをブレンドしました。刺激は少なめで 飲みやすく仕上げてあります。茶葉量や抽出時間でお好みの強さ に調節してお楽しみください。

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド)、ジンジャー

原産国名 日本







お茶の生産国 1

生産量第1位の紅茶大国 — インド

ダージリン 世界3大紅茶のひとつに数えられる銘茶です。ヒマラヤ山麓のダージリン 地方は昼夜の寒暖の差が激しく、そこで生産される紅茶は非常に豊かな香りを持ってい ます。

アッサム インド北東部の平原地帯にあるアッサム地方で生産されます。ボディが強く、 まったりとした風味と甘みを持つ濃厚な紅茶です。

ニルギリ 「青い山」という意味のニルギリは、丘陵地帯にある南インドの代表的な産地です。セイロン紅茶に似た、明るい水色のさっぱりとした紅茶です。

インド洋の真珠――スリランカ

ハイグロウン 標高 1300 ~ 2300m の工場で生産された紅茶。高地では平均して香気の優れた品質のよい紅茶ができることから、ひとつの基準になっています。明るい水色、さわやかな香りと爽快な渋みが特徴。代表的な地区にウバやヌワラエリアなど。

ミディアムグロウン 標高 $670\sim1300~\text{m}$ の地域で生産された紅茶。渋みは少ないものの風味が強く、コクのある芳醇な香り。代表的な地区はキャンディです。

ロウグロウン セイロン紅茶の分類で、製茶工場の標高が 2000 フィート (610m) 以下の低地で生産された紅茶。おもな産地であるセイロン島の南西部から南部の港町ゴールを中心とするルフナ地方には、比較的小規模のティーエステートが点在。品種はアッサム種で形状は OP サイズが多く、色つやの黒い茶葉が良質とされています。特徴である深い赤褐色の水色とスモーキーな香味が、特に中近東の大量消費国から好まれているため、現在ではスリランカの生産量の半分をロウグロウンが占めています。

太陽と大地の恵み――アフリカ

全体的に力強さが特徴で、濃厚で甘い風味はミルクと好相性。また、南アフリカ特産の ルイポスティーはカフェインレスでビタミン豊富。ヘルシーな飲料としてたいへん注目さ れています。



FLAVORED GREEN TEA



503 GREEN TEA PEACH

グリーンティーピーチ

¥14,000/kg

国産の上質な煎茶に、白桃のピュアで清楚な香りがよく合いま す。70~80℃ほどに下げたお湯で抽出すると緑茶の苦みがおさえ られ、甘みや旨みを感じることができます。ピーチのやさしい香 りが引き立ちます。愛らしいピンク色のルバーブを添えました。

原材料名(原料原産地) 緑茶(国産)、ドライルバーブ/香料

※写真はイメージです。実物と異なる場合がございます。 原産国名 日本



510 GREEN TEA MUSCAT

グリーンティーマスカット

¥14,000/kg

国産の上質な煎茶に、ジューシーでフルーティーなマスカットの 香りをプラス。緑茶とマスカットの青くフレッシュな香りが口の なかで調和します。夏は水にひたして冷茶にすると、美しい色合 いの、ジュースのようなドリンクになります。

名称 煎茶 原材料名(原料原産地) 緑茶(国産)/香料 ※写真はイメージです。実物と異なる場合がございます。



509 GREEN TEA JASMIN LEMON

グリーンティージャスミンレモン

¥14,000/kg

国産の上質な煎茶に、優雅で甘美なジャスミンの香りをつけまし た。さらにレモンの爽快さが加わり、まるで清々しい香水のよ う。高めの温度できりりと渋めもよし、温度を下げてソフトなテ イストでも。リフレッシュに最適な煎茶です。

原材料名(原料原産地) 緑茶(国産)、ジャスミン、マローブルー/香料

原産国名 日本



511 SAKURA

サクラ

¥12,000/kg

国産の緑茶に桜の葉をブレンドして、ナチュラルに香らせまし た。和菓子を引き立てる控えめな香りです。淡いピンク色の桜花 が上品な印象にみせてくれます。桜を愛でながらリラックスでき る和風のブレンドティー。

原材料名(原料原産地) 緑茶(国産)、桜葉、桜花

原産国名 日本



HERB MIX TEA



602 CAMOMILE MIX

カモミールミックス

¥15,000/kg

カモミール、オレンジピール、ローズヒップ、オレンジフラ ワー、レモングラス、ミント、ハイビスカスのブレンド。カモ ミールの薬草のような香りにシトラスやオレンジのやさしい風味 が加わり、それぞれの個性が融合して魅力的な味わいに。

原材料名(原料原産地) ローズヒップ(チリ)、オレンジピール、カモミール、レモングラス、

オレンジフラワー、スペアミント、ハイビスカス/香料原産国名 ドイツ アレルゲン オレンジ



605 RED ORANGE

レッドオレンジ

¥15,000/kg

ハイビスカス、ローズヒップ、アップルビッツ、オレンジピー ル、紅花のブレンド。たくさんのリンゴの果肉やローズヒップが ハイビスカスの酸味をおさえ、飲みやすいハーブティーに仕上 がっています。シチリアの赤いオレンジをイメージしました。

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ハイビスカス、ローズヒップ、オレンジピール、

原産国名 ドイツ アレルゲン りんご、オレンジ



609 BERRY TARTLET

ベリータルトレット

¥15,000/kg

ベリータルトのような甘酸っぱさが魅力のフルーツティー。アッ プル、マンゴー、クランベリー、パパイヤが加わり、さらに贅沢 に。ローズヒップとハイビスカスを控えめにブレンドし、イチゴ の赤くフレッシュなイメージを表現しました。

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ドライフルーツ(マンゴー・パパイヤ・砂糖)、ローズヒップ、 ハイビスカス、ドライクランベリー(クランベリー・砂糖・植物油くサンフラワーオイル>)/ 香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 日本 アレルゲン りんご



604 PARADISE MIX

パラダイスミックス

¥15,000/kg

レモングラス、ハイビスカス、マローブルーのブレンド。できる だけシンプルに、レモングラスの風味を心地よく味わえるように 整えました。ハイビスカスがほんのりピンク色に染め、見た目に も美しいハーブティーです。

原材料名(原料原産地) レモングラス(エジプト)、ハイビスカス、マローブルー/香料

原産国名 日本



607 FRUITS COCKTAIL

フルーツカクテル

¥15,000/kg

パイナップル、グレープ、ハイビスカス、マンゴー、ヒマワリの 花をブレンドした、トロピカルなマンゴーテイスト。果肉からあ ふれるジュースがハイビスカスの酸味をおさえ、さらに飲みやす くなっています。赤くおしゃれなカクテルです。

原材料名(原料原産地) ハイビスカス(ナイジェリア)、ドライバイナップル(バイナップル・砂糖)、ドライグレーブ、ドライマンゴー(マンゴー・砂糖)、サンフラワー、砂糖 / 香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 ドイツ



610 CITRUS INFUSION

シトラスアンフュージョン

¥15,000/kg

レモングラス、レモンバーベナ、ミントのすっきりしたハーブ に、瀬戸内産のレモンでジューシーな酸味を加えました。エル ダーフラワーと、ビタミンを豊富に含むローズヒップもブレンド した、さわやかなリラックスハーブティーです。

原材料名(原料原産地) レモングラス(エジプト)、ローズヒップ、ドライレモン、レモンバーベナ、 ベバーミント、エルダーフラワー

原産国名 日本



611 PEAR GINGER MIX

ペアージンジャーミックス

¥15,000/kg

甘く熟した洋梨とスパイシーなジンジャーをブレンドした、酸味の少ないフルーツティーです。アップル、ローズヒップ、ハイビスカス、ペアーに、ココナッツやパイナップルでトロピカルなアクセントをつけました。

名称 フルーツティー

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ローズヒップ、ハイピスカス、ココナッツ、 ドライフルーツ(ベアー・パイナップル)、ジンジャー、マリーゴールド/香料 原産国名 ドイツ アレルゲン りんご

613 CHERRY TRIFLE

チェリートライフル

¥15,000/kg

チェリーのフルーティーな香りに見え隠れする、マジパンの甘く 魅惑的な香り。アップル、ハイビスカス、ローズヒップ、チェ リーをブレンドした赤いフルーツティーです。シュガーハートや リコリスが酸味をやわらげてくれます。

名称 フルーツティー

版材料名 (原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ハイビスカス、ローズヒップ、ドライチェリー、 シュガーハート (砂糖・アーモンド・転化糖・グリコースシロップ・濃縮レモン果汁)、リコリス/香料 原産国名 ドイツ アレルゲン りんご、アーモンド



612 FRUITS MIX FOR CHILDREN

フルーツミックスフォーチルドレン

¥15,000/kg

フレーバーを使わない、フルーツのみのナチュラルなフルーツ ティーです。酸味もおだやかで、お子様でも飲めるやさしい味わ い。アップル、ハイビスカス、ローズヒップ、エルダーベリー に、バニラビーンズで甘みをつけました。

名称 フルーツティー

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ハイビスカス、ローズヒップ、エルダーベリー、

原産国名 ドイツ アレルゲン りんご



614 WINE PUNCH

ワインパンチ

¥15,000/kg

ドイツで春に楽しむワインパンチをイメージした、スイートでフルーティーなブレンド。ウッドラフとレモンの爽やかな香りは、酸味のない白ワインのようなテイストです。フルーツビッツやシトラス系ハーブで深い味わいになりました。

名称 フルーツティー

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ドライバイナップル(バイナッブル・砂糖)、ローズヒップ、ハイビスカス、ドライメロン(メロン・砂糖)、ブラックペリーリーフ、ドライフルーツ(オレンジ・ストロペリー・赤スグリ)、レモングラス/香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 ドイツ アレルゲン りんご、オレンジ



お茶の生産国 2

お茶のルーツ――中国

世界中のお茶は、中国の雲南省が発祥だといわれています。長い歴史のなかで数多くのお茶が生まれました。おもな生産地域は長江の流域ですが、それぞれの地域で、いまもなお個性的なお茶がつくられています。中国茶は、製造方法の違いによって大きく六つに分類されています。中国で最も生産量が多いのは緑茶で、紅茶、黒茶、烏龍茶(青茶)と続き、なかにはめずらしい白茶や黄茶も。なお、ジャスミン茶のように花の香りをつけたものは花茶と呼ばれています。



独特の喫茶文化を育んだ国――台湾

福建省から伝わったお茶づくりの歴史は、浅いながらも独特の製法や喫茶のスタイルを確立させ、著しい発展をとげました。特に凍頂烏龍茶や文山包種茶、白毫烏龍茶(東方美人)といった香り高い銘茶は世界的に有名。近年は日本でもたいへんな人気があり、高い評価を得ています。おもな生産地は台北周辺や南投県などで、わざわざ茶農園や茶芸館を訪れる旅行者も少なくありません。



さまざまなスタイルでお茶を楽しむ――日本

8世紀頃に中国から薬として伝えられたお茶は、日本でも古くから親しまれ、大きく発展してきました。生産量、消費量ともに世界のお茶大国のひとつといっていいでしょう。 日本では長いあいだ緑茶が愛飲され、その独特で伝統的な喫茶スタイルは文化や芸術の域にまで高められました。現代では、緑茶は健康飲料としても注目されています。



FLAVORED ROOIBOS TEA



702 ROOIBOS TROPICAL PUNCH

ルイボストロピカルパンチ

¥14,000/kg

体にはよいが飲みにくいとされてきたルイボスティー。フルー ティーな香りをつけることで、飲みやすい味になりました。グ リーンルイボスとルイボスを絶妙なバランスでブレンド。パッ ションフルーツの香りがはじけます。

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、オレンジピール、マローブルー、ローズレッド

原産国名 日本 アレルゲン オレンジ



704 ROOIBOS SUGAR PLUM

ルイボスシュガープラム

¥14,000/kg

グリーンルイボスティーをベースに、甘酸っぱいイエロープラム を砂糖づけにしたような、不思議で魅力的な香りが漂います。お 湯を注ぐとジューシーでややクリーミーな香りが。皆を惹きつけ てやまない、魅力的なブレンドです。

名称 ルイボスティー

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、サンフラワー、コーンフラワー、ローズレッド

原産国名 ドイツ



708 RED GINGER

レッドジンジャー

¥14,000/kg

グリーンルイボスに、3種の赤いハーブ(ローズヒップ、ハイビ スカス、ローズレッド) をブレンドし、ハニーレモネードの香り をつけました。ジンジャーの刺激が程よく、ホットでもアイスで も楽しめるノンカフェインのブレンドに仕上がりました。

名称 ルイボスティー

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ジンジャー、ローズヒップ、 ローズレッド/香料原産国名 日本



703 ROOIBOS CHOCO ORANGE

ルイボスチョコオレンジ

¥14,000/kg

パリのお菓子屋さんで見かけるオレンジピールのチョコレートが けのよう。もともとハニーに似た香りを持つといわれるルイボス ティーは、チョコレートフレーバーとの相性が最高です。お砂糖 とミルクを入れてお召し上がりください。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、オレンジピール/香料 原産国名 日本

アレルゲン オレンジ



705 ROOIBOS FRUITS MIX

ルイボスフルーツミックス

¥14,000/kg

グアバや洋梨など、たくさんのフルーツでつくったミックス ジュースのように魅力的な香り。グリーンルイボスを使わず、ル イボスティーだけで熟したフルーツのイメージに仕上げました。 ピンク色のルバーブが美しいアクセントになっています。

名称 ルイボスティー

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、ストロベリーリーフ、ドライルバーブ /香料

原産国名 日本



902 ROOIBOS BEAUTY ROSE

ルイボスビューティーローズ

¥14,000/kg

美肌をめざす女性が喜ぶルイボスやローズヒップ、ハイビスカス を上品にブレンドしました。ナチュラルで高貴なローズの香りを いかすために、繊細なグリーンルイボスだけを使用。ローズの花 が持つ本来の香りを引き出すことができました。

名称 ルイボスティ-

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ローズレッド 原産国名 日本



903 HONEY BUSH A LA PESCA

ハニーブッシュアラペスカ

¥14,000/kg

ノンカフェインでポリフェノールを含み、女性の味方といわれる 南アフリカ原産のハニーブッシュティー。花がハチミツに似た香 りを持つことからそう呼ばれるようになりました。イタリアで人 気のピーチティー風に仕上げています。

- 名称 ハニーブッシュティー 原材料名(原料原産地) ハニーブッシュ(南アフリカ共和国)、ドライルパーブ、オレンジフラワー

/香料 原産国名 日本



3005 FAIRTRADE HERB LEMON TEA

フェアトレード ハーブレモン ティー

¥13,000/kg

南アフリカ共和国産フェアトレードルイボスティー、エジプト産フェアトレードのハイビスカスとレモングラスをブレンドしたカフェインレスティー。ルイボスの蜂蜜に似た風味、ハイビスカスの酸味、レモングラスの香りが出会い、優しいレモンティーのようです。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、レモングラス 原産国名 日本

お茶と健康

紅茶には、タンニンやカフェインを主とするプリン塩基と、たんぱく質やアミノ酸、糖、デキストリン、でんぷん、セルロース、ペクチンなどの化学成分をはじめ、葉緑素、カロチノイド、フラボノイド誘導体、アントシアニンなどの植物色素、樹脂酸、有機酸、ビタミン類などの無機成分が含まれ、味や香りとともに、さまざまなメリットを与えてくれます。

HEALTHY 健康に

体液の酸化を防ぐ"天然アルカリ飲料"

紅茶は天然のアルカリ飲料です。手ごろな値段で気軽に、そしてかんたんに楽しめるヘルシードリンクです。

癌の予防と老化の防止に

紅茶に含まれるタンニンは、血液中のコレステロールを減少させたり、過酸化脂質の生育を抑制する効果を発揮します。そのパワーはビタミン E の 20 倍にもなり、老化防止効果や癌細胞の増殖を抑制する効果まで認められています。

虫歯予防にも効果的

紅茶には微量ながらフッ素が含まれており、虫歯予防の効果も報告されています。このほか、疲労回復や思考力の増進などの効果があるといわれています。

カフェインは多いが、胃にやさしい

紅茶にはコーヒーよりも多量のカフェインが含まれていますが、カフェインを中和させるタンニンも多く含んでいるため、実は胃に優しい飲みものです。

殺菌・抗菌

お茶に含まれるカテキンには殺菌作用があり、食中毒の予防になります。またウィルスの活性をおさえる作用があるため、風邪の予防に もなります。風邪をひきそうで喉がいがらっぽいときは、紅茶でうがいをすると効果があります。

DIET 減量に

ダイエットをサポート

運動をすると体のなかのグリコーゲンから消費され、つぎに脂肪が消費されます。しかし紅茶に含まれるカフェインには、この消費の順序を逆にする特殊な効果が。体内の脂肪から消費をスタートさせ、理想的なダイエット食品としての役割を果たしてくれます。

RELAXATION くつろぎに -

ストレス解消

お茶を飲むと、なぜか心が落ち着きくつろいだ気分に。これもカフェインとビタミン C という、お茶に豊富に含まれる物質の効果です。カフェインには眠気を覚まして気分を爽快にさせる覚醒作用と、体内活動を活発にする作用が。またビタミン C は疲労回復に効くとともに、ストレスから体内を守る副腎皮質ホルモンをつくる重要な物質です。これらの効果により、お茶を飲むとくつろいだ気分になるのです。

アロマ効果

キャンドルやお香など、香りによる癒しの効果はすでに知られています。たとえば柑橘系のベルガモットの香りはストレスや不安、緊張 を和らげるといわれ、就寝前のリラックスに適しています。

COMMUNICATION 友や仲間と一

対人関係をスムーズに

人をくつろいだ気分にしてくれる紅茶は、ほどよいコミュニケーションツール。紅茶を飲みながらの会話は、いつも以上に弾むことでしょう。 友人と、家族と、恋人と。そして当たり前のようにコーヒーが出されるビジネスの場でも、ひと味違った「おもてなし」のツールとして。紅茶の魅力は、こんなところにもあります。



DECAFFEINATED TEA



802 DECAFFEINATED CEYLON

デカフェセイロン

¥13,000/kg

カフェインレスのセイロンティーは、渋みがなくさっぱりとした 後味。紅茶の渋みが苦手な方やお子さま、お年寄りにもおすすめ です。ミルク、レモン、アイスティーなどのアレンジティーにも 最適な、シンプルな美味しさです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 中国



905 DECAFFEINATED NIGHT CAP

デカフェナイトキャップ

¥16,000/kg

カフェインレスのセイロンティーに、ハイビスカスやローズヒッ プなど、さまざまなハーブをブレンド。カシスリキュールのアロ マを漂わせてナイトキャップ風にどうぞ。この紅茶にお砂糖を溶 かしてシロップをつくり、ソーダで割ったカクテルもおすすめ。

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ハイビスカス、ローズヒップ、ローズレッド/香料 原産国名 日本



803 DECAFFEINATED EARL GREY

デカフェアールグレイ

¥14,000/kg

カフェインレスのセイロンティーをベースにした人気のアールグ レイ。紅茶の渋みが苦手な方でも飲みやすく、柑橘系果物ベルガ モットの香りで、お休み前に飲むとリラックスできます。たっぷ りいただく夏のアイスティーとしても。

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料

原産国名 日本



Teatulia TO HEALTH. TO LIFE. TO TEA.

Garden-Direct Sustainable Tea



NATURE スピリッツはサステイナビリティー

繊維製品などの輸出による急速な経済発展や、貧困層へ低金利の融資を行う事業 (マイクロクレジットシステム) が国際的に注目されているバングラデシュ。 2000 年、Teatulia は北側をヒマラヤ山脈に、南側をブラマプトラ川とガンジス川に挟まれたこの地で生まれました。コンセプトはサステイナビリティー……つ まりお茶を通じて、自然と社会に持続可能な事業をつくり出していくこと。持続可能なお茶づくりとは、環境保全や社会還元、経済発展を実現し、将来の世代 にマイナスを残さずに、世界中の人々が喜ぶクオリティーの高いお茶を安定的に生産することです。

Market Teatulia に宿る日本のこころ

Teatulia がこだわった自然と共生した農法。意外にも、そのスピリッツはある日本人の哲学にありました。自然農法の創始者ともいわれる福岡正信氏。彼は不 耕起、無肥料、無農薬、無除草を特徴とした、自然の力をいかしきるユニークな農業哲学を提唱しました。 Teatulia は、私たち日本人と同じ自然を大切にする"こ ころ"を背景に、めざすサステイナビリティーな事業を実現していったのです。

SUSTAINABILITY

持続可能なお茶事業の実現をめざし、Teatulia は無農薬・化学肥料無使用にこだわり、未開の土地に茶樹を育て茶畑をつくりました。新たな土地を開拓する ことで、眠っていた自然のパワーをよみがえらせたのです。そして茶畑を守り、世界に通用する製品とするために地域の人々によって生活協同組合が設立され、 地域社会全体で収益を生み出していきました。生活協同組合では、茶畑の仕事だけでなく、化学肥料の代わりとなる堆肥やバイオガスをつくるために牛を飼 い、その牛たちのミルクから乳製品をつくって販売しました。さらに、牛のえさとなる米や小麦を無農薬で育て、同時に野菜も販売するように。周辺の人々が Teatulia のお茶づくりから広がったさまざまな仕事に携わることで、自然の力を最大限に生かしながら、お互いに支え合い、高め合い、自らの暮らしを豊かに していったのです。

RUSINESS 自然と体にやさしい Teatulia を世界中に

つくる人も飲む人も、すべての人を笑顔にしていく Teatulia。それは味の確かさとともに、世界へと広がっていきました。そしていま、生活協同組合はその活動 領域を教育や健康のジャンルにまで広げ、地域の人々の生活をさらに豊かにしています。単なるイメージや一過性のブームではなく、未来につながる持続可能を コンセプトとした、自然と体にやさしいお茶。そんなお茶を、スピリッツとともに日本の皆さまへ届けたい。私たちデコラージュは Teatulia と同じ想いで、未来 に続く笑顔を世界中に広げていきたいと考えています。



アメリカの USDA とヨーロッパ (EEC) のオーガニック認証を受けたバングラデシュ紅茶。 化学肥料や農薬を使用せず、自然のままに育てられたサステイナブルな紅茶です。

Teatulia <ティトゥーリア>からお届けする8種の紅茶。この地で自然の摂理に従って大切に育まれてきた茶樹から、芳醇な香りとなめらかな コクをもつ、ダイナミックなテイストの紅茶ができあがりました。

先端のやわらかい新芽を含むと、甘みやとろみが際立ち、ストレートで楽しめる BLACK やアールグレイ。 ミルクティーに最適な粒状の CTC。 また、 相性のよいフレーバーやフルーツ、お花をブレンドして香りのバリエーションを広げました。

多様な好みと TPO に合わせてセレクトできる Teatulia <ティトゥーリア>紅茶は、私たちの日常に欠かせないアイテムとなるでしょう。



906 ORGANIC Teatulia BLACK GFOP

オーガニック ティトゥーリア ブラック GFOP ¥14,000/kg

ダージリンのわずか50km南、化学肥料や農薬を使用せず自然の ままに育てられたサステイナブルな紅茶。細長くよられた茶葉の 美しさ。新芽を含み、アッサムに似たコクとまるやかさが特徴の ベーシックな紅茶です。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ) 原産国名 バングラデシュ



908 ORGANIC Teatulia CTC

オーガニック ティトゥーリア CTC

¥13,000/kg

熱湯を注ぐと瞬時に成分が浸出し、短時間できれいな色の紅茶が できあがるCTC製法の茶葉。刺激的な渋みはそれほどなく、抽出 液も色鮮やかできれいです。たっぷりのミルクとお砂糖でチャイ 風にお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ) 原産国名 バングラデシュ



912 Teatulia HONEY LEMON

ティトゥーリア ハニーレモン

¥13,000/kg

ティトゥーリアの大きめの茶葉にハチミツを加え、定番レモネー ドの香りにしてみました。ハイビスカスのすっきりとした酸味が レモンらしさを表現しています。お砂糖を入れると酸味が和らい でマイルドに変化します。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)、ハイビスカス、レモンピール、カモミール/香料 原産国名 日本



907 ORGANIC Teatulia EARL GREY

オーガニック ティトゥーリア アールグレイ

¥15.000/ka

地中海産の柑橘系果物ベルガモットの果皮から取った香り高い精 油を絞り、香りをほどこしました。ゴールデンチップス入りのサ ステイナブルなアールグレイです。ストレートで香りを楽しむも よし、強めのボディをいかしたミルクティーもおすすめです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)/香料 原産国名 日本



909 Teatulia MUSCAT

ティトゥーリア マスカット

¥13,000/kg

ティトゥーリアのラフで大きめの茶葉に、マスカットの香りをつ けました。果実を口に含んだようなフレッシュでジューシーな口 当たり。さわやかで魅力的な香りが広がります。暑い季節にはア イスティーもおすすめです。

名称 紅茶

原産国名 日本 アレルゲン オレンジ



913 Teatulia PEACH&BERRY

ティトゥーリア ピーチ&ベリー

¥13,000/kg

ティトゥーリアの大きめの茶葉を使って、みんなに愛されるピー チとイチゴのダブルフレーバーの紅茶をつくりました。ドルチェ のような甘い香りがふわりと広がります。大きなイチゴの実やパ パイヤ、ピンクのルバーブも入っています。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)、ドライフルーツ(いちご・ババイヤ・砂糖)、ストロベリーリーフ、 ドライルバーブ/香料、酸味料(クエン酸)、着色料(赤40)、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム) 原産国名 日本

価格は参考上代 (税抜き)



日常的にお楽しみいただけるよう、親しみやすい紙製のティーバッグをご用意しました。 TPO に合わせて2種類の味からお選びいただけます。

- 短時間で抽出でき、色も鮮やかなティーバッグ専用茶葉を使っています。
- 品質を保つため、密閉性の高い素材で個別に包装しています。



Teatulia BLACK TEA

ティトゥーリア ティーバッグ 20P ブラックティー

¥650/箱

豊かな香りとコクがあり、フレッシュなテイストのティトゥーリ アで最もシンプルな紅茶です。朝のミルクティー、午後のブレ イクタイム、夕食後の1杯……と、1日中楽しめる飽きのこない ベーシックな味わいです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)



Teatulia EARL GREY

ティトゥーリア ティーバッグ 20P アールグレイ

¥650/箱

ベーシックな紅茶に、柑橘系果物ベルガモットの果皮から抽出し たエッセンシャルオイルで香りをつけました。かすかに香るシト ラスフレーバーが気持ちをリラックスさせてくれます。優雅な時 間をお楽しみください。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)/香料

ティーブッフェなど業務用にお使いいただきやすいよう、化粧箱なしの100個入りをご用意しています。 価格についてはお問い合わせください。



Teatulia BLACK TEA

ティトゥーリア ティーバッグ 100P ブラックティー オープン価格

豊かな香りとコクがあり、フレッシュなテイストのティトゥーリ アで最もシンプルな紅茶です。朝のミルクティー、午後のブレ イクタイム、夕食後の1杯……と、1日中楽しめる飽きのこない ベーシックな味わいです。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ) 原産国名 バングラデシュ



Teatulia EARL GREY

ティトゥーリア ティーバッグ 100P アールグレイ

オープン価格

ベーシックな紅茶に、柑橘系果物ベルガモットの果皮から抽出し たエッセンシャルオイルで香りをつけました。かすかに香るシト ラスフレーバーが気持ちをリラックスさせてくれます。優雅な時 間をお楽しみください。

原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ)/香料

原産国名 日本



フェアトレードを知っていますか?

コーヒーや紅茶、パナナやチョコレート。日常を彩るたくさんのものが世界の国々から私たちの手に届けられています。それらを生産している国、人々のことを考えてみたことはありますか?

生産国では、変動が激しい国際マーケットの影響を受けやすく、価格が下落し、低賃金、劣悪な労働環境から抜け出せなかったり、生産性を上げるために必要以上の農薬が使用され、環境が破壊されるようなことがあります。

それらの作物や製品を適正な価格で継続的に購入することで、生産国の人々の生活改善と自立がうながされ、また自然環境にもやさしい配慮がなされる公平な貿易です。

これからもずっと美味しくて品質のよいものを楽しみたい私たちと、環境に配慮してより良いものを作ろうと努力する生産者をつなぎ、共 に持続可能な社会を実現していく仕組みです。

フェアトレードは人や地球に優しい。

プレミアム(奨励金)

生産者には、フェアトレード基準で定められた最低価格が保証され、さらに生産地域の社会発展のために役立てられるプレミアム(奨励金)が支給されます。

学校や病院の建設など、生産者の人たちがみずから使途を話し合って、地域で必要とされているものに役立てられています。

私たち一人ひとりの小さなアクションが、世界を変える大きな力へとつながります。

サステナブルなライフスタイルへ。



国際フェアトレード認証ラベルは、この製品が国際フェアトレード基準に従い認証を受けていることを保証するものです。この製品を購入することは、開発途上国の生産者や労働者の労働条件と生活状況の改善および環境保全の促進につながります。

特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパン http://www.fairtrade-jp.org/

植物由来 生分解性フィルター使用





再生可能な植物を原料としたバイオマス素材から作られたティーバッグ用フィルター。ご使用後、土中に埋設すると加水分解した後、微生物によって完全に分解され、最終的に水と二酸化炭素になります(土中での分解速度は条件により異なります。通常は5年程度を要します)。焼却されても有害ガスを排出することなく、また、地球温暖化ガスの増大に加担しないカーボンニュートラルな素材です。



Fairtrade Darjeeling Tea

フェアトレード ダージリンティー 2.5 gTB12入り ¥700 /袋

インドのダージリン産フェアトレード認証茶葉を100%使用しています。お花、フルーツ、ウッディな香りが混ざり合い、ダージリン特有の優雅な味わいがあります。ストレートか、少量のお砂糖やオレンジスライスを浮かべてお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 ドイツ



Fairtrade Earl Grey Tea

フェアトレード アールグレイティー 2.5 gTB12入り ¥550 / 袋

スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード認証茶葉に、天然由来のベルガモットオイルで香りづけしました。ナチュラルに香り立ち、上品でマイルドな印象のこだわりアールグレイです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



Fairtrade Herb Lemon Tea

フェアトレード ハーブレモンティー $2.5\,gTB12$ 入り ¥650 /袋

南アフリカ共和国産フェアトレード認証ルイボスティー、エジプト産フェアトレード認証のハイビスカスとレモングラスをブレンドしたカフェインレスティー。ルイボスの蜂蜜に似た風味、ハイビスカスの酸味、レモングラスの香りが出会い、優しいレモンティーのようです。

名称 ルイポスティー 原材料名(原料原産地) ルイポス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、レモングラス 同産国名 日本



Fairtrade Breakfast Tea

フェアトレード ブレックファーストティー 2.5 gTB12入り ¥550 /袋

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード認証紅茶に、スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード 認証紅茶をブレンドしました。どなたにも好まれ、ミルクティーでも 美味しい、シンプルでベーシックなブレンドティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド・スリランカ) 原産国名 日本



Fairtrade Ginger Tea

フェアトレード ジンジャーティー 2.5 gTB12入り

¥550/袋

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード認証紅茶に、大粒のフェアトレード認証ジンジャーをブレンドしました。刺激は少なめで飲みやすく仕上げてあります。茶葉量や抽出時間でお好みの強さに調節してお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド)、ジンジャー 原産国名 日本

お茶と食べものの相性

お茶のメニューに欠かせないものとして、ケーキやクッキー、サンドウィッチなどの軽食があります。

まずは「紅茶と食べものの相性」について、イギリスのティーハウス、ホテルのティールームマネージャーにアンケートを取った興味深い 結果がありますので、参考にしてみましょう。

お茶の種類	サンドウィッチ	ケーキ	チーズ
ダージリン	スモークサーモン・クリームチーズ	アップル、洋梨などフルーツタルト	クリームチーズ
セイロン	ツナ	レモンチーズケーキ	チェダーチーズ
ケニヤ、アッサム	ローストビーフ	チョコレートケーキ	スモークチーズ
キームン	ローストビーフ	ティラミス	カマンベール
アールグレイ	ЛД	クレームブリュレ	シェーブル系
ラプサンスーチョン	チキン	レモンシャーベット	青カビチーズ
イングリッシュ ブレックファースト	ハムまたはベーコン	フルーツアイスクリーム	ハード系チーズ

基本的には「繊細な香りの紅茶には、ソフトな味わいの食べもの」「強いコクを持った紅茶には、しっかりとした味の食べもの」が合うようです。変わったところでは、ラブサンスーチョンとフランス産のウォッシュタイプ・チーズ(ポンレベック、マンステールなど)の組み合わせが意外にもぴったり。紅茶もチーズもクセの強いタイプですが、それぞれの香りの強さがお互いの香りの強さを消しあって、とてもソフトな味わいとなります。

紅茶(お茶)と食べものの組み合わせについては、どちらを主役と考えるかが難しいところですが、基本的には食べものを主役ととらえ、その美味しさを引き出す(サポートする)飲みものは何か……と考えていくと、メニューが組み立てやすくなるでしょう。

ここで、上の表を参考にいるいるな食べものとお茶を組み合わせて試食した結果をご覧ください。 お茶はすべてデコラージュで販売しています。

チョコレート マサラチャイ

パン類 クロワッサン ――― ダージリン、セイロン

パン・オ・ショコラなど -----アッサム、ケニヤ

クロワッサン ------ アッサム、セイロンのミルクティー

ベーグル類 ――― セイロン

ホットケーキ -----アッサムなど

和菓子類 水まんじゅう チェリーブロッサムのアイスティー

煎餅 セイロン・ディンブラ OP など

ナッツ類 カシューナッツ セイロン・ディンブラ BOP 日本そば ダージリン・セカンドフラッシュなど香ばしいお茶

紅茶は飲むだけでなく、シフォンケーキやパウンドケーキといったデザートにも使われます。一般的にケーキなどに利用される紅茶の材料は、ベルガモットの香りをつけたアールグレイが多いようです。

紅茶を使ったデザート例

紅茶のシフォンケーキ/紅茶のパウンドケーキ/紅茶のプリン/紅茶(またはジャスミンティー)のゼリー/紅茶のクッキー紅茶のアイスクリーム、紅茶のアフォガード…etc.

また、お茶は料理に使用することも。素材の味を引き立てたり、あるいは素材のクセを和らげたり。お茶と料理の相性も比較的よいといえます。

お茶を使った料理例

焼きおにぎりの龍井茶漬け/白身魚のジャスミンティー蒸し/鴨のソテー アールグレイソース ...etc.

ORGANIC TEA

環境保全、自然との共生などを目標にしたオーガニックの紅茶を取り揃えました。 自然の恵みを生かしたやさしい味わい、飲み続けていきたい美味しさです。 有機 JAS 認証マーク付きのパッケージでお届けいたします。 カフェやレストランで提供される際、メニューに「オーガニックティー」と記載できます。 リーフティーとティーバッグのご用意がございます。



149 ORGANIC ROOIBOS

オーガニック ルイボス

¥13,000/kg

カフェインレスでミネラルをバランスよく含むため、健康によいとされる南アフリカのルイボスティー。世界的に注目を浴びています。ハチミツに似た香りがクセになり、現地ではミルクとお砂糖を入れて日常的に飲まれています。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国) 原産国名 南アフリカ共和国



160 ORGANIC DARJEELING AUTUMNAL

オーガニック ダージリンオータムナル

¥15,000/kg

秋の深まりとともに渋みもおだやかに、まろやかさが増す秋摘み ダージリン。しっかりした味わいの中に焙煎香が引き立ち、コク のあるミルクティーも味わえます。赤いカップ水色も美しく、 ゆったりと味わいたいオータムナルダージリンティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



158 ORGANIC DOOARS FTGFOP1

オーガニック ドアーズ FTGFOP1

¥13,000/kg

インドのドアーズ地方プッタルジョーラ茶園産。アッサムに似た深いコクとダージリンのような香りを併せ持ち、渋みがそれほど強くないのが特徴です。美しい紅色のカップ水色、香り高くマイルドな口当たりがお茶好きの方々に注目されています。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



161 ORGANIC ASSAM CTC

オーガニック アッサム CTC

¥13,000/kg

CTC製法によりつくられたアッサムのオーガニックティーです。 大きめの粒状の美しい茶葉からは、赤くきれいな茶液がすぐに抽 出され、コクのある美味しいミルクティーができあがります。ア レンジティーも作りやすいくせのない紅茶です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



162 ORGANIC UVA BOP

オーガニック ウバ BOP

¥13,000/kg

カップ水色はやや淡いオレンジ色で、フラワリーな香りを感じる上品なスリランカ産ウバ紅茶です。 適度な渋みが味わいをきりっと引き締めてくれます。 ストレートで香りを存分に感じながらお召し上がりいただくのがおすすめです。 レモンティーも良い相性です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 スリランカ



906 ORGANIC Teatulia BLACK GFOP

オーガニック ティトゥーリア ブラック GFOP \$14,000/kg

ダージリンのわずか50km南、化学肥料や農薬を使用せず自然のままに育てられたサステイナブルな紅茶。細長くよられた茶葉の美しさ。新芽を含み、アッサムに似たコクとまるやかさが特徴のベーシックな紅茶です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ) 原産国名 バングラデシュ



908 ORGANIC Teatulia CTC

オーガニック ティトゥーリア CTC

¥13,000/kg

熱湯を注ぐと瞬時に成分が浸出し、短時間できれいな色の紅茶ができあがるCTC製法の茶葉。刺激的な渋みはそれほどなく、抽出液も色鮮やかできれいです。たっぷりのミルクとお砂糖でチャイ風にお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(バングラデシュ) 原産国名 バングラデシュ



220 ORGANIC ENGLISH BREAKFAST

オーガニック イングリッシュブレックファースト ¥13,000/kg

風味や香りが強く、コクのある紅茶で、イギリスの朝食のお供に ミルクティーで供される伝統的なブレンドティーです。コクのあ るアッサムティーにきりっとしたセイロンのウバをブレンドしま した。毎朝飲んでも飽きのこないベーシックな味わいです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本



907 ORGANIC Teatulia EARL GREY

オーガニック ティトゥーリア アールグレイ ¥15,000/kg

地中海産の柑橘系果物ベルガモットの果皮から取った香り高い精油を絞り、香りをほどこしました。ゴールデンチップス入りのサステイナブルなアールグレイです。ストレートで香りを楽しむもよし、強めのボディをいかしたミルクティーもおすすめです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(パングラデシュ)/香料 原産国名 日本

お茶にまつわるあれこれ

生活に身近な嗜好品として世界中多くの人々に親しまれている紅茶。そんな紅茶を、さらに美味しく楽しむためのエピソードをご紹介しましょう。

ティーバッグの話 ―

いまどきのティーバッグ

便利さだけを追求したティーバックの味は、残念ながらポットでいれたものよりも劣る……多くの方々が、こんな風に思っていらっしゃるのではないでしょうか。

現在ではティーバッグの加工技術が向上し、ナイロンやポリエステルメッシュの素材を使用することが多くなりました。メッシュでつくられたティーバッグは、従来型の紙素材より早く水分を吸収する特性を持つうえに、茶葉がお湯のなかをゆっくりと泳げるスペースを確保できるという特徴があります。

カップひとつで気軽にいれられ、そのうえ後片づけもかんたんなティーバッグは、美味しさという点でもリーフティーに劣ることがなく、 実はお茶を手軽に楽しむのに最適なスタイルなのです。

ティーバッグを美味しく入れるコツは、一度あたためたカップに沸騰したての熱湯を注ぎ、ティーバッグを入れたらソーサーでカップにフタをすること。蒸らしたあとソーサーを外し、ティーバッグをカップの中で2~3回振ります。スプーンなどで絞ると渋みが出てしまうため、できるだけ避けましょう。

保存方法の話 ―

お茶は高温と湿度、においに注意

お茶は常温で1~2年も長持ちする、すばらしい保存食品です。しかし温度や湿度に影響されやすく、香りと味を保つためには保存にちょっとした気づかいが必要です。

買ってきたお茶は、できるだけ早く、空の缶などの密封容器に移しかえます。保存場所は太陽の光や暖房の熱があたらない涼しい場所 が最適です。緑茶など、酸化発酵の浅いお茶を長期保存したい場合は、変色などを防ぐために冷蔵保存してもよいでしょう。美味しさ を保つためは、湿気とにおいにはくれぐれも注意してください。

賞味期限の話 —

美味しくいただける目安は『賞味期限』

保存状態のよいお茶は、一般的な紅茶で3年ほど。春摘みダージリンなどの酸化発酵の浅い紅茶でも、1年以上は若々しい香りが保てます。賞味期限というのはあくまでも美味しくいただける目安ですから、期限を過ぎても保存の状態がよければ、まだまだじゅうぶんに楽しむことができます。

しかし、いったん開封してしまった茶葉は、酸化発酵の浅いものであれば1ヶ月ほど。それ以外のものも、できるだけ早く飲みきることをおすすめします。



TEA BAG

ティーポットや大きめのマグカップで提供される場合は、3.5g のティーバッグをおすすめします。 ティーバッグを取り除かなくても、渋くなりすぎることのない、ちょうどよい茶葉量に調節してあります。 メッシュのピラミッド型ティーバッグは、茶葉がゆったり広がるスペースを確保でき、 リーフティーに劣らない美味しさをキープできます。



2014 ASSAM FOP 3.5g TB200入り

アッサム FOP ティーバッグ(テトラ型) ¥11,000/袋

濃い赤褐色やリッチなアロマ、まるやかな甘みを合わせ持つ、 アッサムの特徴を非常によく表した紅茶です。リッチなコクが口 中に広がり、鼻に抜ける香りはモルトやハニーを思わせ、まるで フルボディのワインのように楽しむことができます。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



2001 CEYLON BLEND 3.5g TB200入り

セイロンブレンド ティーバッグ(テトラ型) ¥11,000/袋

子どもの頃を思い出す、なつかしいセイロン紅茶のブレンドで す。オーセンティックな味わいは、ティータイムにケーキと一緒 に召し上がるのにぴったり。標高の高い産地の紅茶同士をブレン ドし、鮮やかで軽やかなブレンドティーに整えました。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ) 原産国名 日本



2000 DARJEELING SECOND FLUSH BLEND 3.5g TB200AD

ダージリンセカンドフラッシュブレンド ティーバッグ(テトラ型) ¥13,000/袋

紅茶の王様ダージリンティーのなかでも、熟した果実のような香 りと豊かなコクが特徴の夏摘みダージリン。オレンジがかった茶 色の抽出液を口に含むと蜜のような甘さが広がり、香ばしさが鼻 に抜けていきます。ミルクティーもおすすめです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



2003 APPLE 3.5g TB200入り

アップル ティーバッグ (テトラ型)

¥11,000/袋

国民的人気を誇るフレーバードティー、アップルティー。セイロ ンキャンディ産の茶葉に、絞りたてのリンゴジュースのような新 鮮な香りをほどこしました。乾燥させた皮つきリンゴの果肉入 り。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ドライアップル/香料

原産国名 日本

アレルゲン りんご



2005 CARAMEL TEA 3.5g TB200入り

キャラメルティー ティーバッグ(テトラ型) ¥11.000/袋

香ばしくて苦みもきいた英国風のキャラメルティー。たっぷりと ミルクを添えたミルクティーで召し上がっても美味しいアイテム です。ミルクにキャラメルティーの香りを移して、アイスクリー ムやプリンに仕上げるのもおすすめ。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 ドイツ



2008 MUSCAT 3.5g TB200入り

マスカット ティーバッグ (テトラ型) ¥11,000/袋

フルーツフレーバーの一番人気、マスカットティー。果実を口に 含んだようなジューシーなアロマが口いっぱいに広がります。セイロンキャンディ産の紅茶をベースにしているため、濁りのない きれいな色のアイスティーに仕上がります。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



2016 FLOWER GARDEN 3.5g TB200入り

フラワーガーデン ティーバッグ(テトラ型) ¥11,000/袋

カラフルな花が咲きほころぶ花園をイメージした華やかなフレーバードティー。スリランカキャンディ産の紅茶にピーチの香りでアクセントをつけ、2種類のローズやマリーゴールド、コーンフラワーをまるでブーケのようにたっぷりと加えました。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)、ドライバパイヤ(パパイヤ・砂糖)、マリーゴールド、 コーンフラワー、ローズビンク、ローズレッド/香料、酸味料(クエン酸) 原産国名 日本



2006 EARL GREY CLASSIC 3.5g TB200入り

アールグレイクラシック ティーバッグ (テトラ型) ¥11.000/袋

伝統的なレシピに従い、中国紅茶に柑橘系果物ベルガモットの果皮から抽出したエッセンシャルオイルをつけました。ややスモーキーなキーマン紅茶とベルガモットの相性はとてもよく、基本のフレーバードティーとして多くの方に愛されています。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(中国)/香料 原産国名 日本



2013 CARIBBEAN 3.5g TB200入り

カリビアン ティーバッグ (テトラ型) ¥

¥11,000/袋

セイロンのキャンディ産紅茶にトロピカルフルーツの王様グアバ の香りをプラス。ドライフルーツのパパイヤ、オレンジ、赤いローズヒップや青いマルバフラワーでにぎやかに飾りました。夏 は南国風のアイスティーでどうぞ。

名称 紅茶



2017 ROOIBOS SUGAR PLUM 3.5g TB20029

ルイボスシュガープラム ティーバッグ (テトラ型) ¥14,000/袋

グリーンルイボスティーをベースに、甘酸っぱいイエロープラムを砂糖づけにしたような、不思議で魅力的な香りが漂います。お湯を注ぐとジューシーでややクリーミーな香りが。皆を惹きつけてやまない、魅力的なブレンドです。

名称 ルイボスティー

原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、コーンフラワー、ローズレッド、サンフラワー /香料

原産国名 ドイツ

価格は参考上代(税抜き)



2018 CAMOMILE MIX 3.5g TB200入り

カモミールミックス ティーバッグ(テトラ型) ¥15.000/袋

カモミール、シトラスピール、ローズヒップ、オレンジフラ ワー、レモングラス、ミント、ハイビスカスのブレンド。カモ ミールの薬草のような香りにシトラスやオレンジのやさしい風味 が加わり、それぞれの個性が融合して魅力的な味わいに。

原材料名(原料原産地) ローズヒップ(チリ)、オレンジピール、カモミール、レモングラス、

オレンジフラワー、スペアミント、ハイビスカス/香料原産国名 ドイツ アレルゲン オレンジ



2020 DECAFFEINATED EARL GREY 3.5g TB200入り

デカフェアールグレイ (テトラ型)

カフェインレスのセイロンティーをベースにした人気のアールグ レイ。紅茶の渋みが苦手な方でも飲みやすく、柑橘系果物ベルガ モットの香りで、お休み前に飲むとリラックスできます。たっぷ りいただく夏のアイスティーとしても。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料

原産国名 日本



2022 CHERRY TRIFLE 3.5g TB200入り

チェリートライフル (テトラ型)

¥15,000/袋

チェリーのフルーティーな香りに見え隠れする、マジパンの甘く 魅惑的な香り。アップル、ハイビスカス、ローズヒップ、チェ リーをブレンドした赤いフルーツティーです。シュガーハートや リコリスが酸味をやわらげてくれます。

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ハイビスカス、ローズヒップ、ドライチェリー、 ュガーハート(砂糖・アーモンド・転化糖・グリコースシロップ・濃縮レモン果汁)、リコリス/香料 原産国名 ドイツ アレルゲン りんご、アーモンド



2019 RED ORANGE 3.5g TB200入り

レッドオレンジ ティーバッグ (テトラ型) ¥15.000/袋

ハイビスカス、ローズヒップ、アップルビッツ、シトラスピー ル、紅花のブレンド。たくさんのリンゴの果肉やローズヒップが ハイビスカスの酸味をおさえ、飲みやすいハーブティーに仕上 がっています。シチリアの赤いオレンジをイメージしました。

原材料名(原料原産地) ドライアップル(トルコ)、ハイビスカス、ローズヒップ、オレンジピール、 サフラワー/香料

原産国名 ドイツ アレルゲン りんご、オレンジ



2021 MAURITIUS VANILLA BOP 3.5g TB200入り

モーリシャスバニラ BOP(テトラ型)

¥12,000/袋

アフリカのモーリシャス島近辺は、有名なバニラビーンズの産 地。ここで生産される紅茶にも、このバニラの香りがいかされて おり、特産品となっています。しつこくないバニラの香りがミル クティーファンにも好評です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(モーリシャス)/香料 原産国名 モーリシャス



2023 ORGANIC DARJEELING AUTUMNAL 3.5g TB200 AD

オーガニック ダージリンオータムナル(テトラ型) ¥15,000/袋

秋の深まりとともに渋みもおだやかに、まろやかさが増す秋摘み ダージリン。しっかりした味わいの中に焙煎香が引き立ち、コク のあるミルクティーも味わえます。赤いカップ水色も美しく、 ゆったりと味わいたいオータムナルダージリンティーです。

名称 紅茶

原材料名(原料原産地) 紅茶(インド)

原産国名 インド



2024 ORGANIC ASSAM CTC 3.5g TB200 Ab

オーガニック アッサム CTC (テトラ型) ¥13.000/袋

CTC製法によりつくられたアッサムのオーガニックティーです。 大きめの粒状の美しい茶葉からは、赤くきれいな茶液がすぐに抽 出され、コクのある美味しいミルクティーができあがります。ア レンジティーも作りやすいくせのない紅茶です。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 インド



2026 ORGANIC ENGLISH BREAKFAST 3.5g TB200 AD

オーガニック イングリッシュブレックファースト(テトラ型) ¥13,000/袋

風味や香りが強く、コクのある紅茶で、イギリスの朝食のお供に ミルクティーで供される伝統的なブレンドティーです。コクのあ るアッサムティーにきりっとしたセイロンのウバをブレンドしま した。毎朝飲んでも飽きのこないベーシックな味わいです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド、スリランカ) 原産国名 日本



3101 Fairtrade Darjeeling Tea 3.5g TB100 λ 9

フェアトレード ダージリンティー (テトラ型) ¥6,500/袋

インドのダージリン産フェアトレード認証茶葉を100%使用しています。お花、フルーツ、ウッディな香りが混ざり合い、ダージリン特有の優雅な味わいがあります。ストレートか、少量のお砂糖やオレンジスライスを浮かべてお楽しみください。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド) 原産国名 ドイツ



2025 ORGANIC ROOIBOS 3.5g TB200 λ9

オーガニック ルイボス (テトラ型)

¥13000/袋

カフェインレスでミネラルをバランスよく含むため、健康によいとされる南アフリカのルイボスティー。世界的に注目を浴びています。ハチミツに似た香りがクセになり、現地ではミルクとお砂糖を入れて日常的に飲まれています。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国) 原産国名 南アフリカ共和国



2027 ORGANIC Teatulia EARL GREY 3.5g TB200λb

オーガニック ティトゥーリア アールグレイ(テトラ型) ¥15,000/ 袋

地中海産の柑橘系果物ベルガモットの果皮から取った香り高い精油を絞り、香りをほどこしました。ゴールデンチップス入りのサステイナブルなアールグレイです。ストレートで香りを楽しむもよし、強めのボディをいかしたミルクティーもおすすめです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(パングラデシュ)/香料 原産国名 日本



3102 Fairtrade Breakfast Tea 3.5g TB100λ9

フェアトレード ブレックファーストティー(テトラ型) ¥5,000/袋

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード認証紅茶に、スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード認証紅茶をブレンドしました。どなたにも好まれ、ミルクティーでも美味しい、シンプルでベーシックなブレンドティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド・スリランカ) 原産国名 日本



3103 Fairtrade Earl Grey Tea 3.5g TB10025

フェアトレード アールグレイティー (テトラ型) ¥5,000/袋

スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード認証茶葉に、天然由来のベルガモットオイルで香りづけしました。ナチュラルに香り立ち、上品でマイルドな印象のこだわりアールグレイです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(スリランカ)/香料 原産国名 日本



3105 Fairtrade Herb Lemon Tea 3.5g TB100Ab

フェアトレード ハーブレモンティー(テトラ型) ¥6,000/ 袋

南アフリカ共和国産フェアトレード認証ルイボスティー、エジプト産フェアトレード認証のハイビスカスとレモングラスをブレンドしたカフェインレスティー。ルイボスの蜂蜜に似た風味、ハイビスカスの酸味、レモングラスの香りが出会い、優しいレモンティーのようです。

名称 ルイボスティー 原材料名(原料原産地) ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、レモングラス 原産国名 日本



3104 Fairtrade Ginger Tea 3.5g TB10020

フェアトレード ジンジャーティー (テトラ型) ¥5,000/袋

南インド産のコクと甘みのあるフェアトレード認証紅茶に、スリランカのディンブラ地方で生産された軽やかなテイストのフェアトレード認証紅茶をブレンドしました。どなたにも好まれ、ミルクティーでも美味しい、シンブルでペーシックなブレンドティーです。

名称 紅茶 原材料名(原料原産地) 紅茶(インド)、ジンジャー 原産国名 日本



PURE CEYLON ICED TEA

ピュア セイロン アイスティー

高品質で美味しいと評判の、100%高地産のセイロンティーを使用した、コストパフォーマンスに優れた水出し専用のアイスティー。

原材料 紅茶/香料 原産国 スリランカ



10g × 15 個× 10 パック/箱 価格についてはお問い合わせください

POINT 特徵 -

● 短時間で抽出可能

 $60\sim 90$ 分で抽出できるような茶葉を使用しております。これまでは半日以上かかっていた水出しアイスティーも、これなら短時間で抽出できます。

● クリームダウンしない

アイスティーが白く濁る「クリームダウン」がしにくいように水で抽出するため、できあがったアイスティーの色は透明感のあるオレンジ色に仕上がります。

● オペレーションも容易

ティーバッグ状の紅茶を容器に入れ、水を注いでしばらくおくだけ。お湯の温度や茶葉の量をはかる手間なく、忙しいときでも美味しいアイスティー を提供していただけます。

● 保管スペースも最小限

保管場所や物流コストがかかるリキッドティーに比べ、水出しアイスティーのパックは必要な分だけ必要なときに抽出できるので、保管も楽に。

● 賞味期限は2年

保存期間は通常のリーフティーと同じ2年。15個入り1パックでパッキングしています。

※開封した場合は、密閉容器に入れて冷暗所で保管することをおすすめします ※抽出したアイスティーは、その日のうちにお使いください



COLD BREW TEA BAG

水出し5分 クイックアイスティー

バングラデシュ紅茶とインドのアッサム紅茶をブレンドし、柑橘 系果物ベルガモットの香りをほのかにきかせたアイスティーに ぴったりのテイストです。ストレートはもちろん、レモンティー やミルクティーでもお楽しみいただけます。

原材料 紅茶/香料、ビタミン C 原産国 バングラデシュ、インド



15g×25個入り×6袋/箱 価格についてはお問い合わせください

POINT 特徵 —

- ティーバッグを常温の水に5分浸すだけで、色鮮やかなアイスティーができあがります。
- ティーバッグ 1 個で約6杯分(1杯約150ml) のアイスティーがつくれます。
- 茶葉のエキスが浸出しやすいよう、ナイロンのメッシュフィルターを使用しています。
- 抽出後のティーバッグを取り出しやすいよう、フィルターには糸がついています。
- お湯でつくれば、より紅茶の風味が際立ち、ティーバッグ 1 個で約 10 杯分のアイスティーがつくれます。

RECIPE っくり方 一

水出し

- 1. 清潔なピッチャーに常温の飲料水 1000ml とティーバッグ 1 個を入れ、約5分おきます。
- 2. 糸を持ってティーバッグを上下に数回振り、成分をじゅうぶん抽出させたあと取り出します。
- 3. 冷蔵庫で保管し、12 時間以内にお召し上がりください。

お湯出し

- 1. 清潔なピッチャーにティーバッグを1個入れ、熱湯1000mlを注ぎフタをして約2分蒸らします。
- 2. ティーバッグを軽く上下に数回振ったあと取り出し、氷を約 600g 入れて、氷が溶けるまでかき混ぜます。
- 3. お湯出しの場合は冷蔵庫で保管すると濁りやすいため、できれば常温で保管し、6時間以内にお召し上がりください。

※熱湯の取り扱いには、じゅうぶんご注意ください

※抽出後の保管方法を守り、お早めにお召し上がりください

※開封後はお早めにご使用ください





Matcha Latte Mix

Pre-Mixed Japanese Matcha with sugar for Matcha Latte.

Easy preparation

Matcha Latte Mix are pre-mixed Japanese Matcha with sugar.

Mix this with cold or hot milk, water or soymilk,

you can easily have Matcha Latte at your Café or restaurants.

Product name: Matcha Latte Mix Product type: Matcha Pre Mix Ingredients: Suger, Matcha Country of origin: Japan Packaging: Aluminum bag Packing: 500g X 30pacs / case

Export quantities: 1pallet (540Kg = 36case)



ORGANIC MATCHA GENMAICHA

Japanese green tea blended with toasted rice and Matcha.

Organic JAS certified product.

Deep emerald color, slightly roasted aroma.

 $\label{thm:continuous} \mbox{Health benefits of green tea.} \mbox{ Grown with Organic methods.}$

Agrochemicals or chemical fertilizer are not used.

Product name : Organic Matcha Genmaicha

Product type : Loose Leaf

Ingredients: Green tea, Rice, Matcha

Country of origin: Japan
Packaging: Aluminum bag
Packing: 1Kg X 25 packs / Case

Export quantity: 1 pallet (300Kg = 12case)

お茶の入れ方

ホットティーの入れ方

1 沸騰した湯を用意する

くみたての新鮮な水道水を強火で沸騰させ、沸騰した状態 を約2分ほど続けます。

POINT アルカリイオン水は不向きです。また、ミネラルウォーター(硬水)も不向きです。じゅうぶん沸騰させた水道水が最も適しています。

2 ティーポットをあたためる

沸騰したお湯をティーポットに注ぎ入れ、ポットをよくあた ためます。

POINT 紅茶は 100°C近くではじめて美味しい成分が溶け出すため、ポットに熱をうばわれないように行います。

3 ポットのお湯をカップに移す

つぎに、そのお湯をティーカップに移しカップをあたためます。

4 必要な分量の茶葉をポットに入れる

お湯 150cc につき茶葉をティースプーン 1 杯の割合でポットに入れます。

POINT フルリーフ (大きめの茶葉) の場合……ティースプーン 山盛り1杯 約 3g

> ブロークンや CTC (細かい茶葉) の場合……ティース プーン 軽く1杯 約 2.5g

> ※フレーバードティーの場合、上記より多めに入れると 香りが引き立ちます

5 沸騰した湯をポットに注ぐ

茶葉を入れたポットに、じゅうぶん沸騰しているお湯を勢いよく注ぎ込みます。

6 ポットにフタをし、抽出を待つ

フルリーフで約3分、ブロークンや CTC で約2分半ほどが 目安です。

POINT 空気をたくさん含むお湯がポットのなかで対流を起こし、茶葉の成分が溶け出します。

7 茶葉を取り出し、カップにお茶を注ぐ

ポットの茶葉をすみやかに取り出し、抽出した紅茶をカップ に注ぎ入れます。

POINT 苦みが増して紅茶の風味を損なう原因となるため、抽出し終えた茶葉は早めにポットから出してください。

8 熱い紅茶をお楽しみください

色を目で、香りを鼻で、そして味を舌でお楽しみください。

ハーブティーの入れ方

ハーブティーの場合は、通常の紅茶より多めの量で抽出します。カップ1杯 (180cc) あたり、茶さじ山盛り1杯半の量を目安にしてください。カップ2~3杯分の量をまとめてつくるのがおすすめです。蒸らし時間も5~6分を目安にし、紅茶より長めにしてください。抽出が終わったら、ハーブは抜き取りましょう。アクや渋みが強く出てしまい、本来の味が損なわれてしまいます。

煮出しミルクティー (ロイヤルミルクティー) の 入れ方 (1 カップ分)

1 手鍋に必要な分量の茶葉と水を入れる

水 50cc につき茶葉をティースプーン山盛り1杯の割合

POINT フルリーフ (大きめの茶葉) の場合……ティースプーン 山盛り1杯強 (4g)

> ブロークンリーフや CTC (細かい茶葉) の場合…… ティースプーン山盛り1杯 (3g)

2 中火にかけて煮立たせる

茶葉を直接牛乳に入れると、牛乳に含まれるカゼインとい う成分が茶葉を覆ってしまい、お茶の成分の抽出をブロッ クするため、水で煮立たせます。

3 茶葉が開いたら牛乳を加え、再び沸騰するのを待つ

100~150ccの牛乳をお好みで加え、加熱します。

4 沸騰したらすぐに火を止める

POINT 沸騰して泡が立ち上がる際、お茶の成分が牛乳とよくな じみます。鍋からふきこぼれないよう注意しましょう。

5 カップに注ぐ

注ぎ入れる際にカップにお茶が入らないよう、茶漉しなど をご使用ください。

POINT お好みでスパイスやココナッツパウダーを一緒に煮出すと、さらに風味豊かなミルクティーができあがります。砂糖を軽くスプーン1杯ほど入れると隠し味になります。

アイスティーの入れ方(急冷法)

ホットティーの2倍濃いお茶をつくり、氷で一気に冷やします

1 沸騰した湯を用意する

くみたての新鮮な水道水を強火で沸騰させ、沸騰した状態 を約2分程度続けます。

POINT アルカリイオン水は不向きです。また、ミネラルウォーター(硬水)も不向きです。じゅうぶん沸騰させた水道水が最も適しています。

2 ティーポットをあたためる

沸騰したお湯をティーポットに注ぎ入れ、ポットをよくあた ためます。

POINT 紅茶は100℃近くではじめて美味しい成分が溶け出す ため、ポットに熱をうばわれないように行います。

3 ポットのお湯を捨てる

ポットをあたためたお湯を捨てます。

4 必要な分量の茶葉をポットに入れる

お湯 150cc につき茶葉をティースプーン2杯の割合でポットに入れます。

POINT フルリーフ (大きめの茶葉) の場合……ティースプーン 山盛り1杯 約3g

> ブロークンや CTC (細かい茶葉) の場合……ティース プーン 軽く1杯 約 2.5g

> ※フレーバードティーの場合、上記より多めに入れると 香りが引き立ちます。ホットティーの2倍濃いお茶をつ くる要領になります

5 沸騰した湯をポットに注ぐ

茶葉を入れたポットに、じゅうぶん沸騰しているお湯を勢いよく注ぎ込みます。

6 ポットにフタをし、抽出を待つ

フルリーフで約2分半、ブロークンや CTC で約2分ほどが 目安です。

POINT 空気をたくさん含むお湯がポットのなかで対流を起こし、茶葉の成分が溶け出します。

※ホットティーのときより、抽出時間は短めにします

7 氷のたくさん入ったグラスに、一気に注いでできあがり

POINT 注ぎ入れる際にグラスに茶葉が入らないよう、茶漉しなどをご使用ください。

アイスティーの入れ方(水出し法/1L分)

1 ピッチャーなどの容器に、茶葉をティースプーン5杯 (15g) 入れる

 POINT
 フルリーフ (大きめの茶葉) の場合……ティースプーン

 山盛り1杯
 約3g

ブロークンや CTC (細かい茶葉) の場合……ティース プーン軽く1杯 約 2.5g

※フレーバードティーの場合、上記より多めに入れると 香りが引き立ちます

2 1に水を1000cc注ぎ、ひと晩(7~8時間)置く

POINT アルカリイオン水は不向きです。また、ミネラルウォーター(硬水)も不向きです。

- 3 容器から茶葉を取りのぞき、できあがり
- 4 冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください

ご注文方法

新規のお取り引きについて

お取り引きの開始にあたり、口座開設が必要となります。まずはお問い合わせください。

TEL: 03-5728-2381 E-mail: eigyo@decollage.co.jp

口座開設後のお取り引きの流れは以下のようになります。

営業時間について

9:30~18:00 (土・日・祝祭日、年末年始、夏季休業日を除く)

ご注文方法について

下記宛に FAX、またはお電話、メールにてご注文ください。

株式会社デコラージュ FAX: 03-5728-2382 TEL: 03-5728-2381 E-mail: eigyo@decollage.co.jp

納期について



なお、12 時以降のご注文については、4営業日目(四国・九州・北海道・沖縄などの一部地域は5営業日目)のお届けとなります。



配送料について

ご注文金額合計(税抜き)が3万円未満の場合、配送料を別途ご負担いただきます(一箇所ごとに必要となります)。 地域別の配送料につきましては、下記をご参照ください。

600円	東京・千葉・埼玉・神奈川・長野・静岡・愛知・岐阜・三重
700円	茨城・栃木・群馬・山梨・新潟・富山・石川・福井・大阪・京都・奈良・兵庫・滋賀・和歌山
800円	宮城・福島・岡山・広島・山口・鳥取・島根
900円	青森・秋田・岩手・山形
1000円	香川・徳島・愛媛・高知・福岡・佐賀・大分・宮崎・長崎・熊本・鹿児島
1200円	北海道
1300円	· 沖縄

※配送料は変更となる場合もございます。最新の価格につきましては、お問い合わせください。

返品について

お届けした商品の返品はお断りしております。

※ 不良品、破損品、商品違いによる交換は、商品到着後 10 日以内にご連絡ください。

お支払いについて

月末締め、翌月末までに弊社の指定銀行口座に現金にてお振込ください。

※ 初回のお取り引きは、代金お振込確認後の正式受注とさせていただきます。

OEM・オーダーメイド商品について

オリジナル商品の開発をトータルにサポートいたします。

一例をご紹介します。

お店や企画のイメージに合わせたブレンドティー

製造ロット 10kg ~ 納品形態 アルミ袋1kg 詰めなど 納期 正式受注から2週間~

ティーバッグ(個包装なしバラティーバッグ)

製造ロット 1アイテム 4000 個~ ※デコラージュ定番紅茶使用の場合は、1アイテム 2000 個~

ティーバッグ形状 ナイロンメッシュ製テトラ型 納品形態 アルミ袋 100 個詰

納期 正式受注から2週間~

ロゴマークなどを印刷したオリジナルティーバッグ

製造ロット 1アイテム 5000個~ ティーバッグ形状 ナイロンメッシュ製テトラ型

外装袋サイズ 縦 90mm×横 100mm 納期 正式受注 (デザイン決定後) から1ヶ月~

パッケージ商品

製造ロット 1アイテム 300個~ 包装資材 アルミ製チャックつき袋 納期 正式受注から1ヶ月

- ※ 上記以外の形態でもご相談ください。
- ※ 原料の内容により、パッケージサイズなどが限定される場合があります。
- ※ 商品内容、製造数量などにより、納期が変更となる場合があります。

商品化までの流れ

- 1. お問い合わせ お電話・FAX・メールにてお問い合わせください。
- 2. 内容打ち合わせ ——— 企画内容や商品イメージなど、詳細をご相談させていただきます。
- 3. ご提案・サンプル提出 お打ち合わせに基づいて、ご提案差し上げます。
- 4. 商品詳細の確定 ―――― サンプルをご検討いただき、詳細を確定します。
- 5. お見積書の提出
- 6. 製造・出荷 ―――― お客さまのご指定納品場所へお届けいたします。

OEM、商品についてのご相談・ご質問は、お電話・FAX・メールにて承っております。お気軽にお問い合わせください。 TEL: 03-5728-2381 FAX: 03-5728-2382 E-mail: eigyo@decollage.co.jp

58



株式会社デコラージュ

〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町4-11 4F TEL 03-5728-2381 FAX 03-5728-2382

decollage S.A.

4-11-4F Uguisudanicho Shibuya-ku Tokyo, Japan 150-0032 tel 81-(0)3-5728-2381 fax 81-(0)3-5728-2382

Photographer : Takateru Yamada (GLOWZ), Ryu Kasai

Editor : Nobuko Momiyama (snug.)

Creative Direction & Design : Masayuki Momiyama (snug.)

Special Thanks : Hana Yamada

www.decollage.co.jp

※ 都合により、カタログ商品の仕様変更、販売を中止する場合がございます。

※ カタログ商品以外のオリジナル商品につきましては、納期等を別途ご相談 させていただきます。

※ カタログに掲載された写真と実際の商品は、異なる場合がございます。

© 2021 decollage

