

真夏にぴったり「水出しのお茶」。今年も大人気！

～簡単・おいしい・財布にやさしい！夏のNO.1商品～

【概要】

京都・和東（わづか）町の農業ソーシャルベンチャー【京都おぶぶ茶苑】（代表：喜多 章浩 <http://obubu.com/> 0774-78-2911）は、真夏8月にむけ「水出し用のお茶」の販売を本格化した。水出しにちょうどいい量の茶葉を不織布のパックに入れ「水出し茶パック入り」として販売している。煎茶、ほうじ茶、玄米茶の3種類から選べる。作り方も非常に簡単で、茶パックとお水をポットに入れて抽出するだけで、本格的な宇治茶本来の味を味わえる。また経済的メリットとして、ペットボトルで買うお茶の10分の1の出費で済むことも人気の秘訣だ。

■おぶぶ茶苑「水出しのお茶」の詳細

種類：煎茶、ほうじ茶、玄米茶（すべて京都・和東町産茶葉）

内容量：144g(8g 不織布パック x18 袋入)

淹れ方：容器にパックをそのまま入れ、水を注ぎ2時間～一晩置くだけ

価格：18回分（1回2～3リットルの水出し茶ができる）で1062円～1500円

※種類により異なる

注文方法：おぶぶ茶苑ホームページか、電話・FAXにて。

■関連WEBサイト

「水出しの煎茶・ほうじ茶・玄米茶」

<http://www.obubu.com/SHOP/554911/list.html>

淹れ方も写真付でアップしています



ひんやり。茶畑直送。
水出しの煎茶・ほうじ茶・玄米茶

■お問い合わせ先

【京都おぶぶ茶苑】 <http://obubu.com/> 担当：松本 靖治

電話：0774-78-2911 携帯：090-6129-6184

mail：obubu@obubu.com FAX：0774-78-2215

住所：619-1213 京都府相楽郡和東町南大生水4-4

（JR加茂駅よりバスまたはタクシー15分）※事務所・茶畑にて取材可能です

事業内容：茶の生産と販売（小売、卸）