

こちらになります。
お茶の産地お茶の産地お茶の産地
松本

「京都おぶぶ茶苑」のプレスリリース

2010.4.21

宇治茶の「生茶葉」新発売。レシピ応募で全額返金も ～実は料理に使っておいしいお茶の生葉。日本茶の魅力を多角的に伝えたい～

【概要】

京都・和束（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、新茶の「生葉」の予約販売を開始した。一般消費者が目にするお茶はすでに製茶されたものがほとんどだが、摘んだばかりの「生葉」の状態の茶葉は非常にやわらかく、山菜のような感覚で料理に使うことができる。おぶぶ茶苑では、日本茶の魅力をさまざまな角度から知ってもらうため、5月の新茶の生茶葉の予約受付を開始した。また購入者から生茶葉レシピも募集し、オリジナリティあるレシピ応募者には茶葉代金を全額キャッシュバックする。

■おぶぶ茶苑「生茶葉販売」の詳細

予約開始日：4月13日

発送と到着：5月1日収穫・発送。八十八夜（5月2日）お届け ※地域により異なる

内容量：25g以上（茶葉約20～40枚）

価格：500円（税込）

予約方法：おぶぶ茶苑ホームページか、電話・FAXにて。

生茶葉の主な栄養素：ビタミンA、C、E、B群、ミネラル、βカロチン、食物繊維、カテキン、カフェイン、フッ素、亜鉛、アミノ酸等

生茶葉のネット販売事例：おぶぶ茶苑が調べた範囲では前例なし

食べ方の例

山菜のような感覚で
・お吸い物
・てんぷら
など



お茶の葉のお吸い物



お茶の葉のてんぷら

■関連WEBサイト

「めずらしい新茶の生茶葉予約」 <http://www.obubu.com/SHOP/na001.html>

■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 京都府相楽郡和束町南大生水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）