

honestTea

Japanese Tea Craft
Since 1965



煎茶×ほうじ茶
魅力をかけあわせた
クラフトティー

アミノ酸豊かな
土壌の最上茶葉

.....

希少の焙煎技

.....

絹挽き仕立て

伝統農法と高温焙煎の
伝承技。受継いだ独自
製法の焙煎緑茶

正茶



効率と市場性が優先
される中、のどを潤す
飲料へと役割を
狭めてきたものの、
茶は、暮らしを豊かに
する価値を秘めます。

土から時間をかけて
生まれる匠の味わい、
茶の文化的な厚みを
暮らしに置くことで
茶を拓き、
日常にリユクスを。

和心で
輪を創り 環を醸す

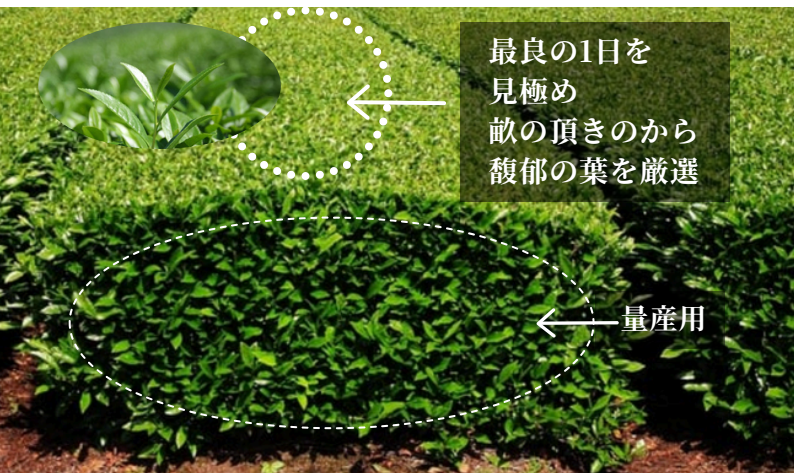
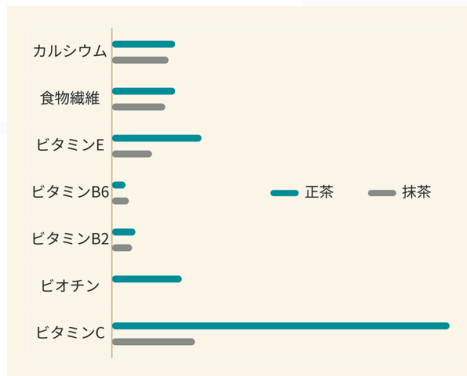
時と心の豊かさを育む
honesTeaの
願いです。





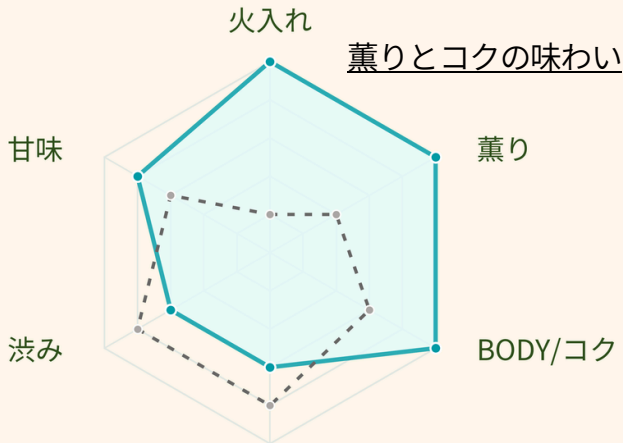
正茶

365日の
わずか一日の
美味しさに
匠の火入れを施した
焙煎仕立てです。



最良の1日を見極め
畝の頂きのから
馥郁の葉を厳選

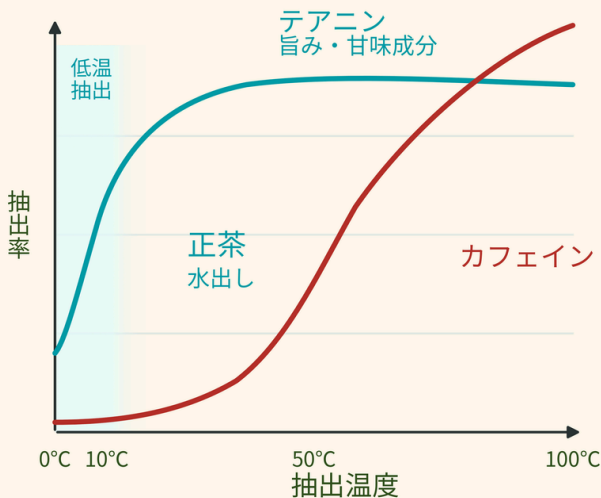
量産用



水色・鮮緑度

正茶は焙煎により、澄んだ黄金色を呈します。

水出しで際立つ旨さ





美味しいを、自由に。



【御願い】

湯・水180ml
正茶パウダー
小さじ1 (1g強)



- 水と極少量の水で、正茶パウダーを振り混ぜなじませてください。最初のひと混ぜが、五感に響く薫りと旨味を豊かに開きます。



ティーバッグタイプ

- 冷茶：冷やした軟水（硬度30～80）をお使いください。
- 湯：沸騰直後をご使用ください。再沸騰では水分中の空気が抜け味に障ります。
- ◆ お茶の液面にキラリと浮く”毛茸”は、新芽・若葉の裏側に生えているうぶ毛で、品質の印です。幼い葉を保護するもので、成長とともに消失します。
- ◆ 茶葉の場合、抽出成分は約三割にとどまります。ティーバッグを押し絞り、ゴールドンドロップー最後の一滴までご堪能ください。淹れた後、茶葉（茶殻）は炒り乾燥させ、ふりかけとしてお楽しみください。



時間を惜しまず味わいを追求した、誠実な茶づくりの結実—初代の最高峰「雅」。

honesTeaは、
「雅」の味わいと
「お客様の喜びを己の喜びとする」
姿勢を継いでいます。
honesTeaは、
HonestyとTeaから。

初代から受け継ぐ
正直で誠実な茶づくり
—を社名に冠し、
正茶に込めています。

株式会社 honesTea
honestea.co.jp

