honesTea

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
土壌の最上若葉

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。初代から継ぐ
独自製法の焙煎緑茶

正茶



効率と市場性が優先
されるなかで、のどを
潤す飲料へと役割を
狭めてきたものの、
まっちゃ（真の茶）は、
暮らしを豊かにする
価値に満ちています。

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、
日常にリュクスを。

和心で
　輪を創り 環を醸す

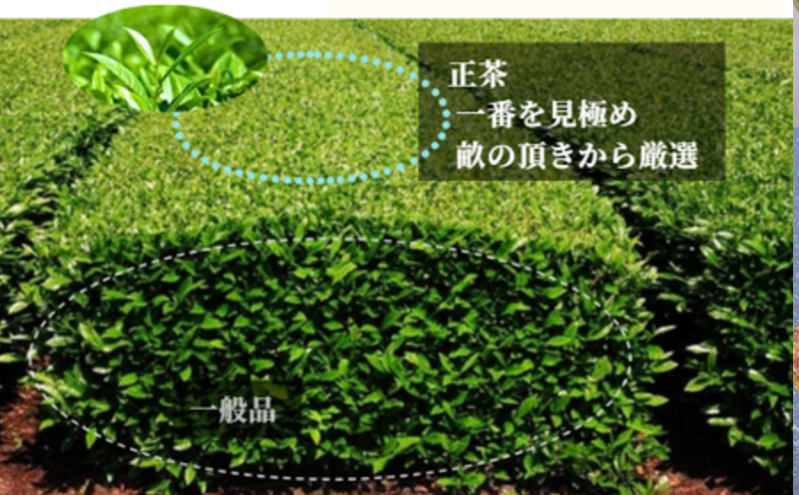
時と心の豊かさへ
honesTeaの
願いです。



正茶

365日のわずか一日
一番の茶葉に
唯一無二の
火入れ技を施した
焙煎仕立て











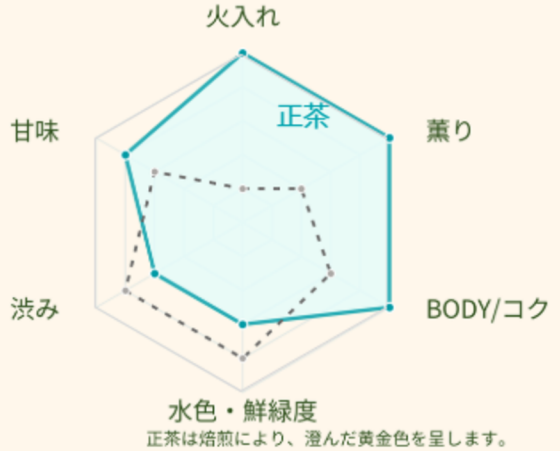


美味しいを、自由に。



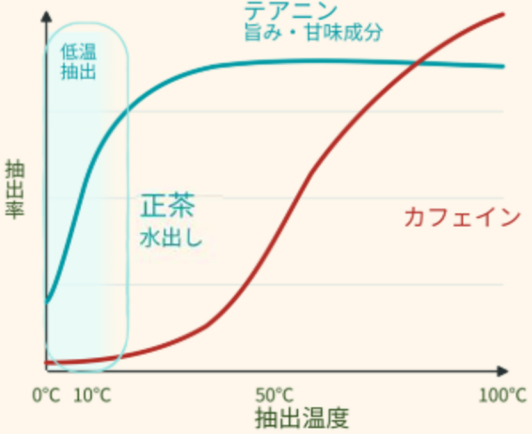


薫りとコクの味わい



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



【御願い】

湯・水180ml
正茶パウダー
小さじ1（1g強）



●氷と極少量の水で、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）でいれてください。
海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水では、
味が固くなり、風味が変わります。

●湯：沸騰直後をご使用ください。
再沸騰では水中の酸素が抜けて
味わいが損なわれます。



◆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、ゴールデンドロップ一
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、ふりかけ等に
リメイクしてお愉しみください。



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