

お茶の種類一覧 (お茶のみのり園)

煎茶 (せんちゃ)		【製法】 新芽を蒸した後、揉みながら乾燥させます。 【成分】 カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか
	【茶葉】 	【特徴】 さわやかな香りと、うま味・渋味が調和しています。カフェインやタンニン(カテキン)の含有率が高く、特にビタミンCは豊富。お茶と言えば一般的にこの「煎茶」のことを指します。
深蒸し茶 (ふかむしちゃ)		【製法】 普通の煎茶よりも蒸す時間を2~3倍ほど長くします。 【成分】 カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか
	【茶葉】 	【特徴】 煎茶に比べ渋味が抑えられ甘みがあります。カルキ臭などにも強く、水の良し悪しにこだわる必要がありません。ただし普通煎茶に比べると香りは弱めです。浸出液は濃い緑色で、水道水でもおいしく飲めます。掛川の深蒸し茶は特に有名。
玉露 (ぎょくろ)		【製法】 新芽に覆いをかけ直射日光を避けて育て、煎茶と同じ工程で仕上げます。 【成分】 カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか
	【茶葉】 	【特徴】 玉露は特にうまみの素となるアミノ酸の含有量が多く、逆に渋みの素となるタンニン(カテキン)などが少ないため、まろやかで濃厚な甘みがあります。福岡県八女産の玉露が特に有名。
玄米茶 (げんまいちゃ)		【製法】 玄米を炊いて炒り、ほぼ同じ量の番茶や煎茶をブレンドします。 【成分】 玄米、カテキン類、アミノ酸類、ビタミン C ほか
	【茶葉】 	【特徴】 緑茶の風味と炒り米独特の香ばしさがあり、薄めでさっぱりとした口あたりです。玄米茶はカフェインが少なく、お子様やお年寄りの方にもお勧めのお茶です。

ほうじ茶

(ほうじちゃ)

【製法】番茶や大型煎茶を褐色になるまで強火で焙煎します。

【成分】タンニン・アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】香ばしい香りが口の中をすっきりさせるので、食後のお茶として広く好まれています。ほうじ茶はカフェインやタンニンが少なく、お子様からお年寄りまで幅広くお飲みいただけます。

粉茶

(こなちゃ)

【製法】玉露や煎茶を製造する仕上げ加工工程で、細くなった茶葉だけを集めます。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】茶葉の成分が溶け出しやすく、鮮やかな色合いで味の濃いお茶。熱い湯で短い抽出時間で手早く淹れることができます。直接湯のみに入れて飲む粉末茶(回転寿司屋さんのお茶)とは別物です。

茎茶

(くきちゃ)

【製法】煎茶や玉露の仕上げ過程で、茎や茶軸を選別します。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】煎茶とは風味が異なり、香りは若々しく、爽やかな味わいが特徴。茎茶は葉茶と違い、一度注ぐと二煎目から香味が薄くなります。

抹茶

(まっちゃ)

【製法】日光を避けて育てた新芽を、蒸した後揉まずに乾燥させ、葉脈を取り除いて石臼で挽き粉にします。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】茶道には欠かせないお茶。まろやかな甘味が特徴で、渋みはほとんど感じさせません。葉そのものを飲むので香りも味わいも格段に深く、お茶に含まれる健康な成分も無駄なく口にすることが出来ます。「濃茶」と「薄茶」があります。

粉末茶

(ふんまつちゃ)

【加工法】仕上げ加工後の茶を粉末状(パウダー)にします。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】茶葉をそのまま粉にしているので、カテキン・ビタミン C・E、食物繊維などの有効成分すべてを摂ることができます。回転寿司のテーブルによく置いてあるのはこのお茶です。従来の急須で煎じて飲むお茶とは飲み方が異なるため、味や香りには大きな違いがあります。

有機栽培茶

(ゆうきさいばいちゃ)

【製法】化学合成農薬や化学合成肥料、除草剤などを一切使用せずに育てた茶葉を、煎茶と同じ工程で仕上げます。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】有機の表示のある農産物(有機栽培茶)には必ず JAS マークが付いています。JAS マークのないものは有機栽培、オーガニックなどの表示をして販売できません。お子様からお年寄りまで安心してお飲み頂けるお茶です。

緑茶ティーバッグ

【加工法】茶葉を小さな袋に詰めます。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】茶こしを使うことなくお茶を手軽に飲むことができます。袋は主に合成繊維などの布や不織布のものが使われています。最近ではナイロン製のテトラ(三角錐)型のティー・バッグが人気です。

番茶 (ばんちゃ)

6 月中旬に摘む二番茶以後のかたい茶葉を茎とともに刈り取って製茶したもの。浸出液の色は淡く透明度が高いため、ペットボトルのお茶の原料として多く利用されています。

かぶせ茶

玉露の半分程の日数だけ、お茶の木の上部だけ日光をさえぎったお茶。玉露よりアミノ酸は少なく、渋みの成分であるカテキンやタンニンは、やや多めです。かぶせ茶は高級煎茶と玉露の間ぐらいのお茶とされています。

玉緑茶 (たまりよくちゃ)

通常の煎茶の製法とは異なり、精揉(最後に形を細長くまっすぐに整える)工程がなく、回転するドラムに茶葉を入れ熱風を通して茶葉を乾燥させたお茶。渋みが少なくまろやかな味わいが特徴です。茶葉がぐりっと丸い形状をしている為、別名「ぐり茶」とも呼ばれます。

芽茶 (めちゃ)

緑茶や玉露をつくる過程ででてくる、茶葉の芽の先の丸まった部分ばかりを集めて作ったお茶。お茶のうま味を多く含み、香りが強く、味も濃厚。水色は深くて濃い緑色をしています。

大福茶

(おおぶくちゃ)

【製法】煎茶に梅干、昆布、玄米などをブレンドします。

【成分】カテキン類、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】平安時代から関西地方に伝わるお正月に飲むお茶。天暦5年(951年)、空也上人が疫病の流行に際して薬茶をふるまったのが起源といわれ、村上天皇も服用したところから、“皇服茶”の名前がついたとされ、縁起のよいお茶として伝えられています。大福茶の中身は梅干や昆布、玄米など様々。

紅富貴

(べにふうき)

【品種】アッサム雑草の紅茶「べにほまれ」と香りの良いダージリンを交配。登録番号は茶農林 44 号。

【成分】メチル化カテキン、カフェイン、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】(粉末)



【特徴】べにふうきは最近もっとも注目を集めているお茶の品種のひとつです。べにふうきには『メチル化カテキン』というカテキンの一種がたくさん含まれていて、臨床試験により花粉症やアトピーなどのいわゆる「アレルギー症状」に対する改善効果があることが確認されています。

乳酸菌発酵茶

(にゅうさんきんはっこうちゃ)

【製法】緑茶を乳酸菌で発酵させます。

【成分】乳酸菌、カテキン類、アミノ酸類、ビタミン C ほか



【茶葉】



【特徴】茶と乳酸菌、両方の機能を併せ持つ新しい健康茶です。世界緑茶コンテスト 2008『フロンティア賞 金賞』受賞！