

個性的な魅力の宇治茶を使用した 高級ボトリングティー



# CRAFT BREW TEA KYOTO



究極温度で淹れた宇治玉露の芳醇な香りとまろやかな旨み

## 玉露 GOKO

京都府産茶葉100% 500ml

日本茶の中でわずか0.3%しか作られていない玉露。高級なお茶の代名詞でもある玉露の中でも、極レア品種“ごこう”（生産茶園0.2%）だけを使用しました。玉露を淹れる最適温度帯でさらに試作を重ね、“ごこう”の良さを最大限に引き出す究極温度をコンマ1℃の単位で導き出し、芳醇な香りをまとったまろやかなうま味を余すことなくボトルに閉じ込めました。じっくりとお茶の旨味を引き出し余計な雑味や渋味が混じらないように一煎目の味わいだけを引き出しました。

京都の伝統的なスモーキーな芳ばしさを堪能できる炒り番茶

## 深煎り炙茶 薫り燻らす

京都府産茶葉100% 700ml

京都で伝統的に作られる炒り番茶を使用し、一般的にはまた馴染みが薄いスモーキーな味わいのお茶を作りました。中国には松の葉で燻したラプサン・スーチョンと言う燻香を楽しむお茶がありますが、この番茶は茶葉を炙る際の煙がそのまま茶葉に移った自然の燻香のあるお茶です。一番茶を使用しているため燻り香もスモーキーさの中に上質さを感じるとも個性的なお茶です。



丸七製茶 栃山川ファクトリー

“音楽をレコーディングするようにお茶を淹れる”CRAFT BREW TEA STUDIO 茶葉の品質から、お茶を淹れる水の水質や沸かし方、冷まし方、湯の温度、そして茶葉の鮮度や量、淹れる道具の素材や注ぎ方など、急須で淹れる際のちょっとした工夫まですべてイメージ通りにボトリングできる工房を完成させ、丸七が茶葉ごとにこだわって淹れる最適なお茶を、いつでもどこでも開封してその場でベストな状態で多くのお客様に飲んでいただきたいという20年の構想を実現しました。

株式会社丸七鈴木商店 東京営業所  
TEL : 03-3681-4188



# CRAFT BREW TEA VINTAGE

大量生産品では実現不可能な技とこだわりで日本茶を淹れる”CRAFT BREW TEA STUDIO”から新作が生まれました。

収穫・仕上加工した茶葉を、自社冷蔵庫内にて7°Cで安定した保管温度で半年間熟成させることで収穫直後の若葉の青い香りを円やかに落ち着かせた後、独自製法の複数の温度帯による抽出により香りをまとわせつつ、芳醇な旨味も余すことなく引き出してボトリング充填しました。

茶葉の選定から製造の細部にわたる設定まで、日本茶鑑定士の鈴木成彦が行なっております。



日本茶の横綱品種と言われる、さえみどり特有の濃厚な旨味と上品な甘みを楽しむお茶を作りました。

ほのかなロースト感のあるお茶特有の火入れ香とアタックにごくわずかに苦渋味をアクセントに適度なボディ感を感じられ、濃厚な旨味を感じてもらえるアミノ酸リッチな旨味にとろみ加わり艶やかな味わいとなっております。

## 艶味 TSUYA-AJI

700ml 6入



## 楽淹 RAKUEN

700ml 6入



静岡県産の超希少品種、藤かおりをベースに香りを楽しむお茶を作りました。すっきり、円やかな口当たりの後に藤の花のような香り。後からごくわずかにお茶特有の苦渋味を感じることができます。日本茶としては珍しいジャスミン系のフラワリーな香りをより豊かに感じられるようにブルゴーニュ型の容積の大きなグラスでお楽しみください。。



丸七製茶株式会社  
日本茶鑑定士  
代表取締役 鈴木成彦

株式会社丸七鈴木商店 東京営業所  
TEL : 03-3681-4188