









三年番茶 比較表

オーサワジャパン株式会社

	三年番茶(緑)		有機三年京番茶(茶)		熟成三年番茶(黄)		特選三年番茶(赤)	
								
容量	600g	130g	600g	120g	600g	120g	550g	120g
価格	2,205(3.67/g) 577(4.44/g)		2,577(4.29/g) 556(4.6/g)		2,257(3.76/g) 504(4.2/g)		3,100(5.63/g) 840(7.0/g)	
産地	京都府丹波		京都・奈良		京都・奈良		鹿児島県大口市	
第三者認証			有機JAS		有機JAS			
茎・葉の割合	茎6:葉4		茎6:葉4		茎7:葉3		茎7:葉3	
生育	3年以上生育したお茶の葉と茎を収穫		3年以上生育したお茶の葉と茎を1~2年おきに収穫している		3年以上生育したお茶の葉と茎を1~2年おきに収穫している		3年以上生育したお茶の葉と茎を3年ごとに収穫している	
熟成	半年		3年以上		3年以上		半年以上	
火入れ	ガス火		ガス火		ガス火		薪火	
味	適度な渋み、香ばしい		ほのかな渋み、スッキリした味わい		マイルドな渋み、スッキリした味わい		香り高く、ほのかな甘み	
入れ方	400ccの水に沸騰後5gの茶葉を入れ20分煮出す。また急須でサッと出しても美味		400ccの水に沸騰後5gの茶葉を入れ10分煮出す。軽めに煮出すのが美味しい		400ccの水に沸騰後5gの茶葉を入れ10分煮出す。軽めに煮出すのが美味しい		400ccの水に5gの茶葉を入れ20分煮出す。長時間煮出した方が美味しい	
その他	農薬不使用で自生しているお茶と同じ状況で育てています。焙じるとき、茎10kgで3~4時間、葉8kgで3~3.5時間かける。また、お茶に適した気候風土です。		3年~10年たった自然農法で栽培した古葉や茎を使用。茎6:葉4の割合合いで配合。他の三年番茶が炒ってから熟成するのに対し、乾燥させてから熟成、出荷前に焙煎しているため上品な味になっている。		3年~10年たった自然農法で栽培した古葉や茎を使用。茎7:葉3の割合合いで配合。他の三年番茶が炒ってから熟成するのに対し、乾燥させてから熟成、出荷前に焙煎しているため上品な味になっている。		農薬不使用で自生している茶と同じ状況で育てています。焙じるときは、葉で15分くらい、茎で1時間くらい薪火で炒ります。	
煮出したとき								
葉	