



明治元年、藤田丈之介が現在の  
五條市野原でお店を開いたのが  
始まりです。

ふじた  
**中 藤田茶園**

奈良県五條市中之町 890-31

TEL : 0747-22-2686 FAX : 0747-22-2988

URL : <http://www.fujita-ocha.com>



藤田茶園 (駐車場有)



## こだわりの一番茶

当店のほうじ茶「都の香、露の香」の焙煎に使用する茶葉は、しっとりとした味と香りが特徴である奈良県産大和茶の一番茶のみです。

二番茶や三番茶とは異なり、味と香りが最も豊かな一番茶だけを丁寧に焙煎しています。



## 60年受け継がれた焙煎

一番茶の風味を生かすために、丁寧にじっくりと焙煎します。炒り方が浅すぎると青臭く、深すぎると焦げ臭くなってしまいますので、細心の注意を払い釜出しのタイミングを計ります。

2016年には日本茶AWARD2016「香りのお茶部門・ほうじ茶」に出品したほうじ茶が“ファインプロダクト賞”を受賞しました。



## こだわりから出来るほうじ茶

茶葉の色がきつね色、香りが甘い香りから香ばしい香りに変わったら焙煎釜から出す合図、最後に茶葉の感触を確かめて釜から出します。

釜出ししたら、冷ますと同時に茶葉から出る煙を抜きます。余計な煙を抜いてあげないと、水色（すいしょく）が赤黒くなり、味と香りにも影響してしまいます。

このように茶葉や焙煎にこだわる事で透き通った黄金色のほうじ茶が出来上がります。

### ■美味しく飲んで頂くために

一般的にほうじ茶を淹れる時は熱湯を使いますが、当店のほうじ茶は良質な茶を使っているため、熱湯ではなく湯呑や湯冷まして少し冷ましたものをお使いください。

