

伊勢茶の持ち味を

可能な限り

引き出す。

茶師（茶審査技術段位認定者）が精選した伊勢茶の魅力を伝える最高級ボトリングテイー。注ぐだけで伊勢の茶の伝統、文化を体感できます。

空海から伝承された

伊勢茶

日本一のかぶせ茶産地

厳選の茶葉

自然豊かな三重県で丹精込めてつくられた日本茶だけが、伊勢茶として流通しています。県内では、地域の風土、地形、自然にあった特徴あるお茶栽培が行われています。

伊勢茶の中でも、三重県が生産量日本一を誇る「かぶせ茶」は、収穫前の茶樹に覆いをかぶせて日光を遮って栽培した茶です。遮光することで旨味成分が増し、渋み成分が抑えられたかぶせ茶は、甘くて旨味の強いお茶として親しまれています。

今でも水沢の地には、原木が密生しており、この地を「冠山茶の木原」として崇め、八十八夜には、地元の足見田神社で新茶の献茶祭が行われています。



プレミアム伊勢茶開発事業

Let's raise a glass with an Ise tea!

ノンアルコールでありながらお酒のような特別感を持つ「伊勢冠」。式典やパーティーで高級ボトリングテイーという、新たな選択肢。



産地の技と茶師の技で魅せる

【茶葉】

この度ご提供する「伊勢冠」は、かぶせ茶の中でも特に三重県が茶農家とともに長年の歳月をかけて技術開発した「直掛け段階被覆技術」により生産した茶葉を使用しています。摘採にあわせて段階的に遮光率を強め、濃緑で旨味やかぶせ茶独自の覆い香が熟成された厳選の茶葉だけで淹れさせていただきました。

【抽出】

日夜茶葉の鑑定、仕入れ、合組み、抽出に向き合う茶師が、茶葉の特徴を最大限活かすべく、抽出温度、抽出時間、茶葉の量、抽出方法をデザインし、官能検査をとおりて厳しく判断したものを、茶葉原料本来の成分を凝縮して抽出する「コールドエキストラクション製法」により再現、ボトル化しました。新鮮味と旨味の整った「滋味」と、爽快な香り、持続性のあるあと香が調和した「香氣」濃厚なかぶせ茶の風味をご堪能下さい。

今までにない贈り物を

大切な方へ、おいしい物、幸せになれる物の贈り物はいかがでしょうか。

「伊勢冠」は、市場に出回ることのない高級ボトリングテイー。選んだあなたの心も伝わる商品です。



お茶で乾杯！