

# 近江の茶の新ブランド「<sup>きわみせんちゃさいちよう</sup>極煎茶最澄」について

## 1 極煎茶最澄開発の経過

- ・ 近隣産地の茶との差別化、近江の茶のブランド化を図るため、(一社)滋賀県茶業会議所が本県の小規模産地の特徴を生かした統一銘柄の商品開発に取り組んできた。
- ・ 平成16年には、かぶせ茶\*1の統一銘柄「琵琶湖かぶせ」が商品化され、販売を開始。
- ・ 生産者から、煎茶\*2でも同様の商品開発を希望する声上がり、同会議所では3年前より煎茶の新たな統一銘柄の商品開発に着手。

## 2 極煎茶最澄の特徴

- ・ 滋賀県産茶葉を100%使用
- ・ 山間、山脚地帯で栽培された一番茶の中から選定
- ・ 近江煎茶選定会議を開催し、日本茶インストラクター有資格者(女性消費者2名+茶商7名)が品質をチェックし選定
- ・ 黄金色で、香り高く、甘みがあり、のどごしがよい

## 3 名前の由来

およそ1200年前、唐より茶の種子を持ち帰り、日本で最初に茶を伝えたと言われる伝教大師最澄の名前をもとに、煎茶の最高級品として県内外の消費者に広く愛されるよう、「極煎茶最澄」と命名。

## 4 販売

平成25年9月から、県内44カ所の茶専門店での販売開始

予定販売価格：60g入り1,050円

販売量：約100kg

## 5 今後の販売展開

近江の茶を代表する商品として、「琵琶湖かぶせ」とともに県内外への販路拡大に繋げる予定。

\*1 かぶせ茶：渋みを抑える目的で、収穫前の新芽を10日間程度遮光する工程を加えたもの。

\*2 煎茶：日光を遮らずに栽培し、新芽を使い繊細に加工したもの。

# 近江のお茶には 歴史があります

最澄が近江に伝えたお茶の味

滋賀県の茶の歴史は、およそ千二百年前に  
伝教大師最澄が唐より茶の種子を持ち帰り、  
比叡山麓（日吉大社あたり）に播いたことが  
始まりといわれています。

極煎茶 最澄

琵琶湖に注ぐ溪流・山間山脚地帯で  
丹念に育てられた甘み・水色・さわや  
かな香りがそろうた茶葉を、  
鑑定のプロが品質チェックし  
厳選された煎茶です。極み  
の味をご堪能ください。



琵琶湖かぶせ

摘採前の新芽に100%14  
日覆いをして日光を遮り、  
渋みが少なくコク・旨みがある  
選び抜かれたかぶせ茶  
です。この贅沢な味を満喫して  
ください。



※写真はイメージです。

# 近江特撰銘茶

## 極煎茶 最澄

## 琵琶湖かぶせ

およそ千二百年前に最澄が伝えたと言われる近江の茶の歴史。

滋賀県産の選び抜かれた茶葉のみを使用した、味・香りのそろった近江のお茶です。ごゆっくりお楽しみください。

### おいしいお茶のいれ方

①



まず、茶碗にお湯を八分目ほど入れて湯ごましします。

②



お茶の葉を急須に入れます。(3人分8~10g位)

③



1の湯ごましたお湯を急須に入れ1分~1分30秒位、浸出するのを待ちます。

④



濃淡のないよう少しずつ均等に注ぎ分け、最後の一滴まで絞りきります。

二煎目はお湯を入れてから10秒位待ちます。※熱湯には十分注意してください。

(一社)滋賀県茶業会議所

〒528-0005 滋賀県甲賀市水口町水口 6750

TEL:0748-63-6960 FAX:0748-63-5204

<http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/>