

HAKUJU

くま笹 緑茶

クマザサから抽出したエキスを入れた、さわやかでコクのあるお茶です。
スッキリとした後味をお楽しみください。



内容量：350ml
税込価格：150円（税抜139円）

クマザサエキス
配合

厳選した
国産ブレンド茶葉

黒部の名水
使用



株式会社 白寿生科学研究所

【本社】〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 1-37-5
お客様相談室・・・☎0120-05-8910
白寿生科学研究所公式 HP <http://www.hakuju.co.jp>

2023.3 改訂

お申込み・お問い合わせは



201021-B-2026

日本茶インストラクターとの共同開発

毎日飲み飽きない健康緑茶「くま笹緑茶」のこだわり

クマザサ × 緑茶



クマザサエキスと相性の良い
国産茶葉を厳選しました。

日本茶インストラクター 中山剛志氏



日本茶インストラクター
中山剛志氏

クマザサエキスを配合

様々なクマザサ商品を開発してきた白寿生科学研究所が緑茶とともに毎日気軽に飲んで欲しいとの思いでつくった健康緑茶「くま笹緑茶」。

クマザサからじっくりと抽出したエキスは、その濃厚さとともに強い苦味が特徴です。

このクマザサエキスと相性の良い緑茶を求め、日本茶のエキスパートナーである中山氏に茶葉の調合をお願いしました。

中山氏と数多くの試作や試行錯誤を重ね、新しく「くま笹緑茶」が誕生しました。

苦味を活かす茶葉選び

葉と一緒に摘み取った茎や、製茶時に出る粉を残した「荒造り茶」は、お茶本来の味と香りが魅力。プロの茶農家が好んで飲むお茶です。

このコクと深みのある荒造り茶を強めに焙煎（火入れ）することにより、さらに香り高いお茶をつくりました。

爽やかな仕上り「シーマ製法」

もう一種類の茶葉には、100度以上の高温で加湿熱風処理する「シーマ製法」を使用。茶葉の苦味や渋みをとおり、甘く薫る、さっぱりとした味のお茶に仕上げました。

「シーマ製法」による茶葉を適量ブレンドすることで、お茶の生臭さが減ってマイルドな甘み加わり、クマザサの風味が活きてきます。

黒部の名水使用

お茶の命でもある水は、黒部川扇状地よりくみ上げた富山県「黒部の名水」を使用しています。まろやかな飲み口で、お茶の風味をより一層引き立てます。



くま笹緑茶 ▶
税込150円