



# お茶の再製工場 花村園

お茶の再製とは、長期の保存にたえられるよう荒茶を再度火入れ乾燥・整形、製品として安定供給するため品質ランクごとにブレンドしたりパック詰めをすること。

## 荒茶

茶畑から摘んだ葉を、蒸して揉んで乾燥させ茶葉の酸化を止めたものを荒茶と呼びます。大きさも不揃いで、茎なども混じっています。

荒茶製造工程 蒸し→冷却→粗揉→揉捻→中揉→精揉→乾燥

## 再製工程

ふるい分け



整形



選別



火入れ乾燥



冷却



ブレンド（合組）



仕上げ

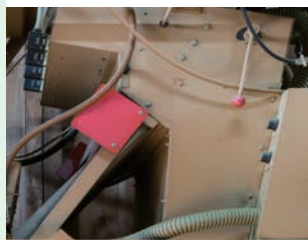


パック詰め

## 火入れ乾燥は独特のお茶の香りを引き出す

荒茶は水分含有量が多く変質しやすいため火入れ乾燥をします。同時に独特のお茶の香りが引き出されます。葉の形や重さで分別し茶葉の見た目を整えると流通と貯蔵に耐える美味しい煎茶になります。

お茶問屋では消費者の嗜好や販売価格にあわせたブレンドも行います。そして一年を通して初夏の新茶をいつでも飲めるように小分けのパックに詰めます。



花村園のお茶の再製工場は、  
今も静岡でお茶畑を作っている  
小規模農家さんのために、  
少量での再製を請け負う工場として  
新茶の季節に稼働します。

鮮度を長持ちさせる窒素パックも承ります。

421-1215 静岡市葵区羽鳥 2-13-66

電話 054-278-7275

携帯 090-6570-1719

