



## 「深蒸し茶」 への想い。

日本茶には、さまざまな種類がありますが私たちはおもに、深蒸し茶と呼ばれる種類のお茶をつくっています。自然環境に恵まれた牧之原台地で育ったお茶は、葉肉が厚く、そのよさを生かすには茶葉の芯まで深く蒸気を通す「深蒸し」が一番。濃い緑色とコクが深蒸し茶の特徴ですが萩埜園では苦みや渋みを抑え、どなたにも飲みやすいお茶に仕上げています。ブレンドしていない、この畑ならではの茶葉の味、畑の味。小さな工場ならではの「クラフトティー」です。