

おいしいお茶ができる山間部で栽培した一番茶の新芽を、手もみの
高度な技術を活かし機械揉みでしっかり揉みあげて製茶
澄んだ黄金色で、香味が高く、甘くて旨みのある煎茶の名品

かわぞえ
川添茶（煎茶）

○特 徴：

霧深く昼夜の温度差が大きい山間部
で栽培した一番茶の新芽を、栽培農家
が手揉みの高度な技術を活かして機械
揉みで製茶。

普通蒸ししてしっかり揉みあげた、
澄んだ黄金色で、香味が高く、甘くて
旨みがある煎茶の名品。



○来 歴：

栽培は西暦1600年頃から始まり、
紀州の番茶・茶がゆ文化とともに脈々と
栽培してきた。

昭和30年に導入した「やぶきた」
が現在の主流品種。



○ 一番茶の収穫：4月中旬～5月中旬

新茶の販売：5月頃～

○産 地：白浜町市鹿野

○生産量：煎茶生産量 約1.4 t

(H 24年度)

○問い合わせ先

上村茶園 (0739-54-0024)

お茶とコーヒーの店もりかわ (0739-24-0660)