

# 关于抹茶

## 常见问题

—— 抹茶(食品加工用抹茶)从价格的角度来看,有何差别?  
越高级(高价格)的抹茶,香气就越好,滋味醇厚,苦涩少,鲜味(甜味)浓郁,余味佳。颜色也呈鲜艳的绿色。

—— 食品加工用抹茶(业务用抹茶)是什么?  
食品加工用抹茶的原料和制造方法等并没有一般性的定义,而是根据苦涩味道的强烈程度等,大致划分为“可以直接饮用/可以用于增加抹茶风味”的等级。一般而言,食品加工用抹茶使用肥料或费工夫环节削减后生产出来的原料茶叶等,价格便宜,与直接饮用等级的抹茶相比,其苦涩味道倾向于较为强烈。

—— 可以将饮用等级的抹茶用于食品加工吗?  
完全没有问题。倒不如说,使用饮用等级的抹茶(槇白或以上等级)后,其最终商品的风味和色泽都更佳,能够实现商品的差别化。即使是食品加工用途,本公司也建议使用饮用等级的抹茶更好。

## 关于保质

抹茶会较快变质变色,是一种不耐受高温、潮湿、日光及照明光线、容易串味的食品。处理时请充分注意。

### ■ 开封前的保存

从保持品质的角度来看,更低温的环境更有效。建议冷藏或冷冻保存。使用时为避免抹茶因温度差而结露,请待完全恢复至常温状态后再开封。

### ■ 开封后的保存

开封后,若没有切实密闭而放入冷藏库中保存,则会因杂味和温度差等而导致结露,可能会造成品质急速劣化。请在常温下将抹茶装入密封容器等中,尽早使用。

### ■ 关于保质期

在未开封的状态下,保质期为从制造时起8个月。为保持鲜度,请保存于冷藏库或阴凉的暗处,并注意按短期内(1个月以内)需要使用的数量逐次购买。

## 使用注意事项

### ■ 脱氧剂的处理

本公司的抹茶中,封入了用于保持品质的脱氧剂。袋装商品会在袋内的中央部位用粘着剂贴住。一般该脱氧剂不会脱落,但在作业工序中若将袋装抹茶直接投进,则请注意,切勿误将脱氧剂也投入进去。此外,脱氧剂所使用的包装材料即使直接接触抹茶也无害。

### ■ 开封时需恢复至常温

使用时为避免抹茶因温度差而结露,请待完全恢复至常温状态后再开封。

### ■ 抹茶结块

抹茶的粒子非常微细,具有容易因静电等而结块的特性。建议使用前先以筛网等筛一下后再使用。

### ■ 抹茶濡湿

抹茶由于很容易吸湿、吸水,洒在西式、日式糕点上的抹茶有时会随着时间经过而呈濡湿状态。

### ■ 加热导致劣化

抹茶经过加热后,风味会流失,颜色有时会变为带红的色泽。

### ■ 光线导致褪色

本公司的抹茶不使用任何添加物,呈自然的绿色。经过长时间的陈列柜展示等,有时会因光线原因导致褪色。

# 山政小山園 抹茶商品简介



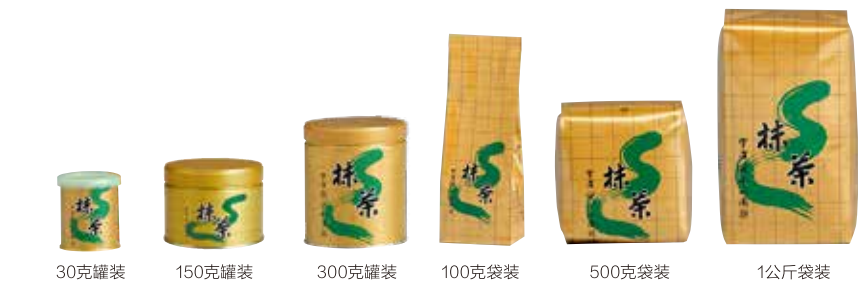
# 抹茶

## 好味、好茶。

### 山政小山园的抹茶

茶的加工方法十分简洁明了, 因此原料茶的品质直接与产品质量息息相关。从制造到销售, 我们专注追求工序的合理性, 通过使用优质原料茶, 努力将价格与品尝质量（滋味及香气佳、美味）的性价比提升到极限。以“美味, 至上”为信条, 从茶的栽培到抹茶制造, 展开一条龙制茶作业, 以各流派惠赐茶铭（对所用的茶叶赐名）的茶道界为中心, 确立起长久以来备受信赖的品牌地位。

### 山政小山园茶铭（饮用）



品 名	30克罐装	150克罐装	300克罐装	100克袋装	500克袋装	1公斤袋装
	建议零售价	建议零售价	建议零售价	建议零售价	建议零售价	建议零售价
茶寿之昔	5,000	23,800	—	16,000	—	—
香寿贺之昔	4,000	19,000	—	12,800	—	—
神乐殿	3,500	16,600	—	11,100	—	—
星 云	3,000	14,300	28,200	9,500	—	—
天王山	2,500	11,900	23,600	7,900	39,500	—
先阵之昔	2,000	9,500	18,800	6,300	31,500	—
式部之昔	1,500	7,100	14,000	4,700	23,500	46,700
小仓山	1,200	5,700	11,200	3,750	18,500	36,700
四方之薰	1,000	4,750	9,300	3,050	15,200	30,000
呀 緑	800	3,800	7,400	2,400	11,800	23,300
松 风	600	2,750	5,300	1,700	8,500	16,700
槇之白	—	2,250	4,300	1,400	6,800	13,300

※建议零售价中未含消费税。 ※“-”符号表示没有制造

单位: 日元

### 山政小山园的食品加工用抹茶

在西式日式糕点店和餐饮店菜单中, 抹茶风味当今已经成为经典口味之一。西式日式糕点店、酒店和日式旅馆等住宿设施, 餐厅、咖啡厅、茶饮店等餐饮店以及食品厂商等, 均使用本公司芳香的抹茶。

#### ■ 重视品尝质量, 不使用添加物

山政小山园对食品加工用抹茶也十分重视品尝质量（美味程度）, 不使用任何色素或香料等添加物, 制茶时注重保留发挥茶自然的香味。

#### ■ 品级的选择方法

抹茶是一种用于为食品增添附加价值、与其他商品实现差别化的辅助原料。只要在抹茶上稍微分配一些预算, 即可打造出与众不同的具有高级感的商品, 因此建议选购时优先考虑质量。特别是能够凸显抹茶风味的“洒抹茶粉”、“抹茶饮品菜单”、“冰淇淋”、“奶油”等, 建议使用饮用等级的抹茶。

使用例 / 等级	四方之薰 或以上	槇之白 或以上	特A	特B	1号	2号	3号
日式及西式料理烹饪用 料理店、餐厅 茶饮店							
西式糕点 高级冰淇淋、 奶油、巧克力							
西式糕点 冷冻糕点、海绵蛋糕、面包 曲奇饼							
日式糕点 豆馅、羊羹等蒸制糕点 仙贝							
食品 鱼糕等鱼蓉混合产品 茶荞麦面等面食、紫菜拌饭料							

### 建议用于食品加工的抹茶

品 名	300克罐装	100克袋装	500克袋装	1公斤袋装
	建议零售价	建议零售价	建议零售价	建议零售价
四方之薰	9,300	3,050	15,200	30,000
呀 緑	7,400	2,400	11,800	23,300
松 风	5,300	1,700	8,500	16,700
槇之白	4,300	1,400	6,800	13,300
加工用特A	3,400	1,100	5,200	10,000
加工用特B	2,900	940	4,400	8,400
加工用1号	2,400	770	3,600	6,800
加工用2号	1,900	—	2,800	5,100
加工用3号	1,700	—	2,400	4,300

※建议零售价中未含消费税。 ※“-”符号表示没有制造

单位: 日元