

# 抹茶について

## よくあるご質問

### — 抹茶（食品加工用抹茶）は価格でどういう違いがあるのですか？

抹茶は、上級品（高価な）ほど香りがよく、味はまるやかで、苦渋みが少なく、旨味（甘み）が濃厚で後味が良くなります。色も鮮やかなみどり色をしています。

### — 食品加工用抹茶（業務用抹茶）とはなんですか？

食品加工用抹茶の原料や製造方法などに一般的な定義はなく、苦渋みの強さなどによって、「そのまま飲用できる／抹茶の風味付けなら使用できる」という線引きを大まかに行っています。一般的に食品加工用の抹茶は、肥料や手間を削減した原料茶葉を使用する等価格が安く、飲用に比べ苦渋味が強い傾向があります。

### — 飲用の抹茶を食品加工に使用してよいのですか？

まったく、問題ありません。むしろ飲用の抹茶（横の白以上）の使用は、最終商品の風味や色がよく仕上がり商品の差別化につながります。当社では、食品加工用途であっても飲用の抹茶の使用をお勧めしています。

## 品質保全について

抹茶は変質変色が早く、高温・高湿・日光や照明の光・移り香に弱い食品です。お取り扱いには十分ご注意ください。

### ■ 開封前の保存

より低温の方が品質保持に有効です。冷蔵または冷凍保存をお勧めします。使用時は温度差で結露しないよう完全に常温へ戻してから開封してください。

### ■ 開封後の保存

開封後、しっかりと密閉せず冷蔵庫で保存しますと、雑臭や温度差による結露で、急速な品質劣化が起こる可能性があります。常温で密封容器等に入れ、なるべく早くご使用ください。

### ■ 賞味期限について

賞味期間は未開封の状態では製造から8ヶ月です。鮮度を保つため冷蔵庫または冷暗所にて保存し、短期間（1ヶ月以内）にご使用される数量ずつお求めください。

## 使用上の注意

### ■ 脱酸素剤の取り扱い

当社の抹茶には、品質保持のため脱酸素剤を封入しております。袋詰め商品は、袋内中央部に接着剤で貼りつけています。まず剥がれることはありませんが、作業工程で、袋詰め抹茶をそのまま投入される場合、誤って脱酸素剤を投入されないよう、ご注意ください。なお、脱酸素剤には直接抹茶に触れても無害な包材が使われております。

### ■ 開封時は常温に戻す

使用時は温度差で結露しないよう常温に戻してから開封してください。

### ■ 抹茶のダマ

抹茶は非常に粒子が細かく、静電気等でダマになりやすい性質です。使用直前にふるい網等でふるってからのご使用がお勧めです。

### ■ 抹茶の泣き

抹茶は吸湿・吸水しやすいため、和洋菓子にふりかけた抹茶が時間とともに濡れた状態（泣き）になることがあります。

### ■ 加熱による劣化

抹茶は加熱すると風味が落ち、赤みを帯びた色に変色することがあります。

### ■ 光による退色

当社の抹茶は添加物を一切使用しておらず、自然のみどり色です。長時間のショーケース展示等により、光で退色することがあります。

# 山政小山園 抹茶のご紹介

## 株式会社 山政 小山園

本社所在地:〒611-0042 京都府宇治市小倉町久保96番地  
Tel:0774-24-1122(代表) Fax:0774-24-1125  
www.yamamasa-koyamaen.co.jp

宇治 山政小山園

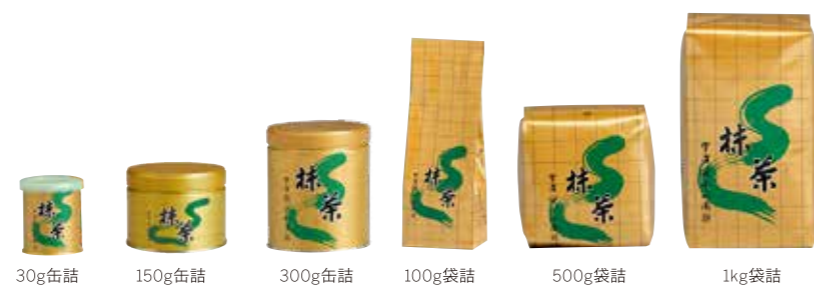
# 抹茶

美味さ、ありき。

## 山政小山園の抹茶

茶は加工がシンプルで、原料茶の品質が製品に直結します。製造から販売まで工程の合理性を追求、よい原料茶を使うことで、価格に対する賞味品質（味や香りが良く、美味しいこと）を最大限高める努力をしています。「美味さ、ありき。」を信条に茶の栽培から抹茶の製造まで一貫した茶づくりで、各流派に茶銘を賜る茶道界を中心に、長く信頼されるブランドです。

## 山政小山園茶銘（飲用）



品名	30g 缶詰	150g 缶詰	300g 缶詰	100g 袋詰	500g 袋詰	1kg 袋詰
	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格
ちゃじゆのむかし 茶寿の昔	5,000	23,800	—	16,000	—	—
かすがのむかし 香寿賀の昔	4,000	19,000	—	12,800	—	—
かぐらでん 神楽殿	3,500	16,600	—	11,100	—	—
せいうん 星雲	3,000	14,300	28,200	9,500	—	—
てんのうざん 天王山	2,500	11,900	23,600	7,900	39,500	—
せんじんのむかし 先陣の昔	2,000	9,500	18,800	6,300	31,500	—
しきぶのむかし 式部の昔	1,500	7,100	14,000	4,700	23,500	46,700
おぐらやま 小倉山	1,200	5,700	11,200	3,750	18,500	36,700
よものかおり 四方の薫	1,000	4,750	9,300	3,050	15,200	30,000
さみどり さみどり	800	3,800	7,400	2,400	11,800	23,300
まつかぜ 松風	600	2,750	5,300	1,700	8,500	16,700
まきのしろ 横の白	—	2,250	4,300	1,400	6,800	13,300

※希望小売価格に消費税は含まれておりません。※「—」印は製造しておりません。

単位・円

## 山政小山園の食品加工用の抹茶

和洋菓子や飲食店のメニューにおいて、抹茶風味は今や定番のひとつとなっています。和洋菓子店、ホテルや旅館などの宿泊施設、レストランやカフェ、喫茶店などの飲食店、食品メーカー等で、当社の香り高い抹茶をご使用いただいております。

### ■賞味品質重視と添加物不使用

山政小山園は、食品加工用抹茶においても賞味品質（美味さ）を重視し、着色料や着香料等の添加物は一切使用せず、自然の香味そのままの抹茶づくりをしています。

### ■銘柄の選び方（ご提案方法）

抹茶は食品に付加価値を付け、他の商品と差別化するための副原料です。少しの予算を割いて頂くことで、他とは違う高級感のある商品になりますので、品質を優先した選び方をお勧めしています。特に抹茶の風味を活かせる、「振りかける」「抹茶飲料メニュー」「アイスクリーム」「クリーム」等は、飲用抹茶グレードがお勧めです。

ご利用例 / グレード	四方の薫以上	横の白以上	特A	特B	1号	2号	3号
和洋料理調理用 料理店、レストラン 喫茶店	○	○	○	○	○	○	○
洋菓子 高級アイスクリーム、 クリーム、チョコレート	○	○	○	○	○	○	○
洋菓子 冷菓類、スポンジ・パン クッキー	○	○	○	○	○	○	○
和菓子 館、羊羹等の蒸し菓子 せんべい	○	○	○	○	○	○	○
食品 蒲鉾等の練り製品 茶そば等の麺類、ふりかけ海苔	○	○	○	○	○	○	○

## 食品加工用にお勧めの抹茶

品名	300g 缶詰	100g 袋詰	500g 袋詰	1kg 袋詰
	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格	希望小売価格
よものかおり 四方の薫	9,300	3,050	15,200	30,000
さみどり さみどり	7,400	2,400	11,800	23,300
まつかぜ 松風	5,300	1,700	8,500	16,700
まきのしろ 横の白	4,300	1,400	6,800	13,300
かこうようたくえー 加工用特A	3,400	1,100	5,200	10,000
かこうようたくびー 加工用特B	2,900	940	4,400	8,400
かこうよういちごう 加工用1号	2,400	770	3,600	6,800
かこうようにごう 加工用2号	1,900	—	2,800	5,100
かこうようさんごう 加工用3号	1,700	—	2,400	4,300

※希望小売価格に消費税は含まれておりません。※「—」印は製造しておりません。

単位・円