

阿波番茶 四国、徳島の自然発酵茶

阿波番茶 というお茶をご存知ですか？

阿波番茶 は、四国・徳島の のどかな山間部を中心とした ごく限られた地域で作られている甘酸っぱいお茶。

その作り方は、お茶をヨーグルトのように 乳酸発酵させるといふ、日本茶はもちろんお茶の本場、中国でもほとんど見る事の無い 珍しい製茶法をとることで知られています。



飲んで健康、その秘密

茶学術研究会会長 静岡大学教授 農学博士 村松敬一郎先生



1杯のお茶の中には、健康上有益な作用を持つ諸成分がコンパクトに含有されていることは、ここに来て広く知られることとなった。ざっとあげるだけで以下のような効果が知られている。

- ・ カテキン（タンニン）による血中コレステロール低下作用、血圧上昇抑制効果、アンチエイジング作用など
- ・ ビタミンCやフラボノイドなどの栄養生理的効果による食中毒予防、虫歯の予防など

これに加え、阿波番茶はその生産過程で酸素を遮断した発酵過程を経ることで、血圧上昇を抑える効果があることで知られる“GA BA”が急増することが分かっている。特に阿波番茶の生産地である、徳島の上勝、相生地区は日本でも有数の長寿の地域として知られており、今後、発酵食品としての更なる研究が待たれる。（お茶の効能 茶学術研究会編より）

阿波番茶のおいしい飲み方（冷たく飲む場合）



1・お水を用意します。水道水を使う場合は、一度沸騰させたものを冷まして使いましょう。阿波番茶特有の甘酸っぱい香りを損ねません。

2・用意した容器に茶葉を入れます。1Lあたり約2g、やかんで沸かす時と同じか少し多めに、お好みで調整してください。

3・茶葉を入れた容器に水を注ぎ2～3時間で出来上がり。余裕があれば一晩置くと更に香りと味が楽しめます。

阿波番茶を飲む。

・お試し1週間60gパック
¥650（税込）送料別

・お得な まとめ買いコースもご用意。

今すぐ <http://awabancha.com/> まで

・お電話でもご注文できます。

090-9452-4434（担当：藤本）

有限会社 **茶屋**

〒760-0005

香川県高松市宮脇町 2-14-12

tel 087-834-8622 fax 087-834-8022