

「エーコープ銘茶」

おい
い
と美味い

「エーコープ銘茶」ってどんなお茶？

JAグループが半世紀にわたって育んできた
「美味・安心・お買い得」自慢の緑茶ブランドです。

おいしい わけ 理由

成分充実した生葉

八十八夜前後に摘んだ若く軟らかい新芽を使います。

伝統と熟達の技術

旨みを引き出す深蒸し製法の茶と香りを生かす伝統製法の茶を熟達した技術でブレンドします。

新鮮な真空パック

真空・窒素置換包装で、開封されるまで新鮮さを保ちます。

安心 わけ 理由

残留農薬定期検査

残留農薬・添加物・発色剤の定期検査を実施し、安全性確保と自然な風味の保持に努めています。

トレサビリティ

茶畑から仕上げ茶までの生産履歴の追跡が可能です。

GAPへの取組

自社農場・契約農場においてGAP認証取得し、食品安全や環境に配慮した農場で育った茶を原料として使用する取組みを進めています。

※GAPとは安全な農作物の栽培を行なうための厳正な基準です。

お買い得 わけ 理由

結集メリット発揮

組合員・利用者の皆さんのJAへの結集により、全国規模で流通するブランドです。

製造コストの削減

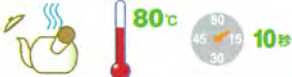
最先端のコンピューターシステムや高性能ロボットを導入し、大幅な省力化によるコスト削減を実現しました。

流通コストの削減

JAグループとメーカーの努力により、流通コストを大幅に削減しました。

お茶をおいしく淹れる方法

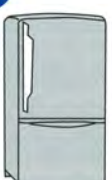
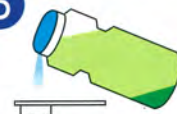
エーコープ銘茶「白楽」を基準として(3人分)

1 水 一旦沸騰		 5分	カルキ臭の強い水道水は5分間沸騰
2 温度 必ず湯冷まし		70℃	ポットの湯を茶碗で60秒以上置く
3 湯と茶葉の量 茶葉7g・煎茶碗3杯		240cc 7g	7g=小さじ山盛3杯
4 浸出時間 60秒		60秒	急須は揺すらずにそっと置く
5 茶碗に注ぐ 3回ほどの回し注ぎ			分量と色の濃淡均一にし最後の一滴まで
6 2煎目もおいしく すこし湯冷まし		80℃ 10秒	急須の背を叩き茶葉を底に落とす
7 3煎目だって ポットの湯のまま		90℃ 10秒	エーコープ銘茶は3煎目も楽しめます

エーコープ銘茶は、深蒸し茶を主原料としていますので、茶葉はすこし細かくなりますが、この茶葉こそ旨みの素です。

おいしい冷茶の淹れ方

夏の暑い日、よく冷えた冷茶は格別の味わいがあります。さまざまな冷茶の淹れ方があり、味わいも異なります。TPOに合わせて、好みの冷茶を淹れてみてください。

1  大さじ2杯 (約10g)の 茶葉を入れる 冷茶ポット (約1リットル)	2  水を入れる カルキ臭が強い 場合、浄水器を 利用して下さい	3  かき回す	4  冷蔵庫で 冷やす
5  茶こしを使って コップに注ぐ	6 完成!  水で出すので、すっきりした おいしさに出来上がります。 (お湯は使用しません)	7  水を入れる 同じ茶葉で もう一度 楽しめます (2煎目)	2~6 を繰り返す  完成! 冷蔵庫に入れておけば2日間程は、 そのまま利用できます

急冷法

- ①6g(二人分)の茶葉を急須に淹れ、約70℃に冷ました湯を入れます。
- ②グラスに多めの氷を入れ、濃く出るように最後まで注ぎます。氷が溶けるので濃い目に浸出させます。

氷温法

- ①急須に入れた茶葉の上に氷を数個置き、少量の水を加えたら氷が溶けるのを待ちます。じっくり浸出させるので、濃厚な旨みの特徴です。
- ②氷が溶けたらグラスに注ぎます。玉露、上級煎茶がおすすめです。

お茶の種類

私たちが日常飲んでいる緑茶・紅茶・烏龍茶は、種としては同じ茶の樹から作られています。その違いは、茶の葉が持つ酸化酵素をどう処理するか^いの加工法の違いから生まれます。

発酵茶：紅茶

濃い橙紅色で香りが高い。
世界の茶生産量の80%。

半発酵茶：烏龍茶

紅茶と緑茶の中間で香りが高い。
生産量は微小。

不発酵茶：緑茶

釜炒製緑茶（鉄製釜で炒って仕上げた丸い形の茶。中国式）および、ふだん私たちがよく飲む蒸し製緑茶。



煎茶

新芽を蒸し・もみ・乾燥したもの。日本茶の85%（深蒸し煎茶含む）。



深蒸し煎茶

煎茶の一つ。蒸す時間を通常より2〜3倍長く（深く）して作った茶。



玉露

よしずで茶園を覆って栽培した旨味の多い最高級茶。



抹茶

茶臼で挽いて粉状にした茶。茶道用。



番茶

硬くなった新芽や茎が原料の大衆茶。



ほうじ茶

番茶や煎茶を強火で炒り香ばしくした茶。



玄米茶

番茶や煎茶に高压で炒った米を混ぜた茶。



茎茶

玉露や煎茶を作る工程で振り分けられた茎で作るお茶。

美味しいお茶を淹れる秘訣

茶葉と水を選び、そして適した温度と時間で待つこと

お茶を美味しくいれるには、茶葉を選びそしておいしい水を選びます。水道水を使うなら、必ず5分以上沸騰させてカルキ臭を抜きます。茶葉の量をきちんと計り、水は沸騰させた後、湯さましをして茶葉に適した「お湯の温度」と、お湯に茶葉を浸す「浸出時間」に気をつけて淹れるのがポイントです。

そして、最後の一滴まで注ぎ、お茶の本来の香りと味をしっかりと引き出しましょう。

煎茶は、淹れる湯の温度によって味わいがことなります。これは、旨み成分のアミノ酸が低温でも浸出しやすいのに比べ、苦みや渋み成分のカテキンやカフェインは、低温では出にくく高温でよく浸出するからです。

上級煎茶や新茶を淹れる時は沸騰した湯を茶碗に入れて、湯さましをしましょう。人数分の茶碗が3つある場合は、1→2→3の順に注いだら、この順とは逆に3→2→1の順で回し注ぎ、味が均等になるようにします。そして、旨みが凝縮した最後の一滴まで注ぐことで、コクのある味わいが生まれます。



カテキン

口臭・虫歯予防 風邪予防 抗インフルエンザ作用
発がん抑制 抗腫瘍作用 突然変異抑制
コレステロール上昇抑制 血圧上昇抑制
血糖値上昇抑制 血小板凝集抑制

カフェイン

覚醒作用 疲労回復 ストレス解消
強心作用 消化促進 利尿作用

お茶と健康

私たちは、一杯のお茶をいただき、心身のくつろぎと安らぎを得ることができます。さらに近年、健康への効果について、多くの研究成果が発表され、病気予防、健康維持の効能が高く評価され、世界的にも注目されています。お茶には、体に良いたくさんの成分が含まれていますが、その中での代表的な成分を紹介します。

アミノ酸

精神のリラックス作用 ボケ・老化防止
カフェインの作用調整

ビタミンC

コレステロール排出促進 免疫能力増強
メラニン色素生成抑制 抗ウィルス作用

お茶のTPO こんな時には こんなお茶

朝一番には… 抹茶、玉露、上級煎茶

上級な緑茶には頭脳の働きを活発にするカフェインが多く含まれています。「朝茶は福が増す」と言われています。熱めの湯温で濃い目に淹れた玉露や煎茶、抹茶で、すっきりと一日のスタートを切りましょう。また、二日酔いの症状回復にも最適です。ただし、胃の弱い人は何か食べてから飲みましょう。

仕事の合間や会議中には… 上級煎茶、玉露

仕事中や長時間の会議で、頭をすっきりさせたい時や、眠気を覚めたい時は、覚醒効果のあるカフェインが役立ちます。カフェインは高い温度の湯に溶け出しやすいので、上級煎茶や玉露を熱めの湯温で濃く淹れましょう。長距離運転にも最適です。



空腹時には… 番茶、焙じ茶

お腹が減った時にカフェインやカテキンの多い濃いお茶を飲むと、胃に負担をかけてしまいます。薄く淹れたお茶や番茶、焙じ茶がおすすめです。



食後には… 上・中級煎茶、焙じ茶

食後には上級煎茶や中級煎茶を熱めの湯温でやや濃いめに、苦めに淹れて飲むのが良いでしょう。口の中をさっぱりとさせると同時に、カテキンの虫菌菌の増殖を抑えたり食中毒を予防したりする効果が期待できます。また、脂っこい食事の後には、香ばしい焙じ茶が口の中をさっぱりさせてくれます。

スポーツの前には… 玉露、上級煎茶

カフェインは筋肉刺激剤と呼ばれているので、力仕事やスポーツの前に飲むなら、カフェインを豊富に含む玉露や上級煎茶を高い湯温で淹れたものがおすすめです。運動をする20分～30分前に飲み、以降20分～30分ごとに一杯ずつ飲むと良いでしょう。

寝る前には… 番茶、焙じ茶

寝る前に飲むなら、覚醒効果のあるカフェインが少ない番茶や焙じ茶、または薄く淹れた煎茶が良いでしょう。玉露や抹茶はおすすめできません。また、番茶や焙じ茶は刺激が弱いので、高齢者や幼児にもおすすめです。

