

伝統宇治碾茶

Authentic Uji Tencha

受け継がれる四百年の技術

京都府山城地域では、古くから日本茶栽培の中心地として、お茶づくりが行われてきました。特に、抹茶の原料となる「碾茶（てんちゃ）」の栽培は、四百年以上前に確立した栽培様式が今日まで継承されており、覆いが良く効いた冴えのある鮮緑色の外観、碾茶特有の芳香と濃厚な覆い香味が特徴です。

「伝統宇治碾茶」とは

地域

京都府内

栽培

自然仕立てのもの

多層被覆が可能な棚施設を用い、本質または寒冷紗による間接被覆で、20日以上被覆したもの

収穫

一番茶を手摘みにより収穫したもの

加工

蒸しにより殺青し、揉まずに、碾茶炉を使用したもの



公益社団法人 京都府茶業会議所

〒611-0021 京都府宇治市宇治折居 25-2

TEL.0774-23-7713

<https://www.ujicha.or.jp/>