



妥協はしない、  
味も品質も最高のものを。



### 虫や病気に強い希少種茶葉を栽培

昭和20、30年代に有望輸出商品として、紅茶と緑茶が栽培されていたころ、紅茶用として植えられたのがアッサム系の「インド」と「はつもみじ」でした。今では見ることのない希少種ですが、ベニオガタはこれらに「インザツ」という品種をブレンドして作られます。

これらの品種はもともと虫や病気に強いので、無農薬が可能になるのです。チツソを嫌うため堆肥も5年に一度、意外にもチツソを少なくすると、さらに葉に虫がつきにくく病気に強くなります。

### 桜島灰は特別な機械で取り除く

茶園は大隅半島の中央部、桜島からは約40km離れたところに位置しています。降灰の少ない夏場や4月下旬の初摘み時期も、茶葉には細かな灰が付着することがあります。

そのため、茶摘みは雨が降った後の晴れの日に行っています。普通は茶葉を洗いますが、茶の風味や味が落ちるため、ベニオガタでは特別な機械で取り除いています。

国産紅茶・抹茶・緑茶

緒方茶工房

〒893-0054 鹿児島県鹿屋市高須町 80  
TEL/FAX 0994-47-2227  
<http://beniogata.com>

有機無農薬、  
除草剤を使わない。  
国産紅茶を守り続けて三年

「妥協はしません。こだわりぬいたからこそ、安売りはできない。売るからには、味も品質も最高のものを提供したい」  
緒方茶工房・緒方貞行は、有機無農薬の国産紅茶にこだわり、試行錯誤を繰り返しながら、安心して飲める国産の紅茶を作り続けてきました。  
乾燥がすんだ茶葉には、発酵できなかった葉や中途半端な葉なども含まれています。これらを一つずつ取り除き、「ベニオガタ」ブランドが出来上がります。

国産紅茶・抹茶・緑茶

緒方茶工房

# 花のように香り高く 上品な味わい



出来立てのベニオガタ。カップに熱湯を注ぎ、かおりや水色などを確認します。

ベニオガタも他の紅茶と同じように萎凋、揉捻、玉解、発酵の工程を経て製品が作られます。ベニオガタがベニオガタとしてあるのは、茶葉のブレンドと各製造工程の時間や温度、湿度などに特徴があるため、これは門外不出の企業秘密となります。味は表現しにくいですが、「花のように香り高く、上品で飲みやすい」と言ってくれる方もいます。甘みを感じる飲み口ですが、時間がたつと少し渋みが出てきます。お好みに合わせて、蒸し時間を調整してお飲みください。



## リーフは先端から4枚を摘む

ベニオガタは機械摘みになりますが、先端から4枚のリーフが摘めるように刃を調整しています。収量が少なくなりますがこれもベニオガタのこだわり。



## 手作業で作るベニオガタの味

ボタンを押せば自動的に紅茶が出来上がる。失敗ありませんが特徴のある紅茶はできません。ベニオガタは、必要な工程は手作業で行い、独特の味を作ります。

## ベニオガタ紅茶

- ベニオガタリーフ/ブローケン (80g 入り)
- ベニオガタ/リーフ (80g 入り)
- ベニオガタティーバッグ (2g×5 袋入り)
- ベニオガタしょうが紅茶 (2.5g×5 袋入り)
- ベニオガタ紅茶抹茶 (30g 入り)

- 緑茶
- 緑茶抹茶 (30g 入り)



摘取り直後の茶葉



茶葉を萎れさせる



揉んで酸化させる



茶葉を発酵させる



最後に乾燥させる

