



ジャンル：農林水産物 地域：西三河

西尾のてん茶



手摘みされた茶葉



てん茶（茶葉を蒸して乾燥し葉脈を取り除く）

特色

西尾市は、抹茶の原料である「てん茶」の全国有数の産地です。

本文

てん茶は茶葉を蒸した後、炉で乾燥させたもので、これを石臼で挽いて微粉末にしたものが抹茶です。新芽が生育する4月上旬頃から茶園を黒色の被覆資材で覆い、葉を直射日光から遮って育てるのが特徴です。西尾市での新芽の収穫は、今なおていねいに手で摘みとる方法を中心としており、これにより、深い緑、上品な香り、穏やかな旨みとコクが特色の高品質なてん茶が生産されています。

出荷時期

主な産地

宅配の有無

主な入手先(販売店)

お問合せ

名称：西尾茶協同組合
住所：〒445-0852 西尾市花ノ木町4丁目64
電話：0563-57-2261
FAX：0563-57-2261

ホームページ：<https://nishiomatcha.jp/union.html>

