



Ohmi-Tsuchiyama
Roasted green tea



一番 最高級土山ほうじ茶

土山産一番茶の新芽の上部だけを低温でじっくりと仕上げた最高級の焙じ茶。ほんのり香ばしくさわやかな香りと、まろやかでお茶の旨味をしっかりと感じる焙じ茶です。

丸吉の
焙じ茶
自家焙煎
派社土山銘茶



焙じ茶飲み比べ三撰 (お菓子添え) …770円 (税込)

一番から十番まで個性豊かな焙じ茶から三つを選んでお飲みいただけます。個性に富む焙じ茶の味わいを楽しんでお気に入りの見つけてください

焙じ茶各種 (お菓子添え) …… 385円 (税込)



二番 最高級かりがねほうじ茶

国内産一番茶を深蒸し茶にし、その茎の部分(かりがね)を低温でじっくりほうじ茶に仕上げました。緑茶とほうじ茶の間のようなお茶でコクはしっかり、味わいすっきり。ほうじ茶のイメージが変わります。



三番 高級かりがねほうじ茶

国内産一番茶の茎の部分(かりがね)を低温でじっくりほうじ茶に仕上げました。丸吉のかりがねほうじ茶の中では最も濃厚で深みのある味わいが特徴です。



四番 かりがねほうじ茶

国内産一番茶の「かりがね」とよばれる茎の部分を高温で一気にほうじ茶に仕上げました。お湯を注ぐとさわやかで香ばしい香りが漂い、さっぱりとした味わいが特徴的なほうじ茶です。



五番 名物頓宮ほうじ茶

一番の人気商品。由緒ある地元土山の頓宮茶園の一番茶を低温でじっくりほうじ茶に仕上げました。重厚な香りと、深く濃い味わいが特徴です。



六番 深蒸しほうじ茶

これまで技術的に難しかった深蒸し茶のほうじ茶作りに成功、土山産の深蒸し茶を高温で一気にほうじ茶に仕上げました。ほんのり甘い香りとしっかりした濃さがありさっぱりとした後口が特徴です。



七番 釜炒りほうじ茶

国内産釜炒り茶を高温で一気にほうじ茶に仕上げました。甘くやさしい香りが特徴で、紅茶やウーロン茶の風合いもあるほうじ茶です。



八番 土山ほうじ茶

土山産の一番茶を高温で一気にほうじ茶に仕上げました。ほうじ茶特有のさっぱりとした味わいと口あたりに、香ばしい香り。だれもがイメージするほうじ茶らしいほっとするような普段使いのお茶です。



九番 深煎り棒ほうじ茶

国内産の秋冬番茶の茎の部分(かりがね)を高温でじっくりとほうじ茶に仕上げました。甘味のある香ばしい香りと、さっぱりとして優しい味わいが特徴です。



十番 秋冬ほうじ茶

天日干した近江産秋冬番茶を低温でじっくり焙じました。甘みほんのりで味わいあっさり。カフェインが少なく妊娠中や赤ちゃんでも安心です。