

山形「アル・ケッチャーノ」と静岡「カネ松製茶」がコラボレーション。有機栽培 発酵茶「あるけっ茶」発売

【有機栽培・発酵茶】
あるけっ茶
AL CHE CCIA

**奥田政行シェフとの
コラボレート商品!**

奥田: 奥田さんの「食材料とつりよけが持つお茶のやさしさを耳を
傾ける」という姿勢に深く共感してありましたので、コラ
ボレートが実現して嬉しく思います。

奥田: 様々な地域の「良い食料」を探しているのですが、この静岡
県で有機栽培されたお茶を買ったとき「これは!」
と思いました。日本から「静葉」というブランドに注目して
いましたが、これからはその部分を買っているだけでな
く、どの料理にも合うこの絶妙な味、とても気に入りました。

奥田政行シェフ
/アル・ケッチャーノ

静葉: このお茶の特性が活かせるならば、ぜひ山形の奥田シェフの店舗「ア
ル・ケッチャーノ」で提供してほしいと思い、今回のコラボが実現しま
した。山形・静岡から発酵ですわね。
新しいこのお茶の味をいえる人々に知ってもらいたいです。

奥田: 食材が味覚を通じ、地域までも繋がっていく。良い食材にはそんなさ
つもあるんだと思います。さらに「あるけっ茶」のこの味は様々な料理
にあうと思うので、和洋折衷、料理の幅をもとえている商品だと
思っています。

静葉 静葉 静葉

**有機栽培の
おいしい発酵茶**

奥田シェフの認める

静岡県の静葉産のお茶を伝統的「静葉製法」の父、
河村 傳兵衛氏によって、日本酒の最高級吟醸製法技術を
活かした独自の特許製法により、発酵茶特有のクセを抑え、
香り・味・成分を絶妙なバランスで安定させています。
発酵茶の発酵はその多量に、美味しく飲んでいただける
今までない新しいお茶です。
奥田静葉の新しい「お茶」です。
この新しい味をぜひ試していただくのがおすすめです。

河村 傳兵衛氏

あるけっ茶

TEL: 0541-37-7158 FAX: 0541-37-8007 Email: okudamasa@alcheccia.jp

TV「情熱大陸」「ソロモン流」などメディアで多数紹介された山形県庄内地方のイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」と洞爺湖サミットで各国首脳にふるまわれた、名実ともに認められた静岡県島田市の老舗問屋が生んだ、新しいお茶「あるけっ茶」誕生。

■特徴

カネ松製茶株式会社は新しいポリフェノール「テアデノールA・B」を含む、甘い香りと美しい口ゼ色の新感覚のお茶、有機栽培、発酵茶「あるけっ茶」を阪本自然農園運営サイト「恵味くらぶ」にて、販売いたします。

有機栽培

発酵茶「あるけっ茶」は、発酵茶の可能性に注目し、静岡県の吟醸酒の名前を広めた「静岡酵母の父」河村傳兵衛氏の日本酒の最高級吟醸製法技術を活かした独自の特許製法により、発酵茶特有のクセを抑え、香り・味・成分を絶妙なバランスで安定させています。食事・休憩・ティータイムなど、どんなときでも合う、飲んで美味しく、見て美しい、安心の有機栽培原料の新感覚ティーバッグです。

美しい口ゼ色の新感覚のお茶を山形の地産池消を牽引するイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフとコラボレーション。原料は有機栽培の静岡茶を使用し、丁寧に仕上げました。

■「あるけっ茶」商品データ

商品名: [有機栽培 発酵茶]あるけっ茶

内容量:ティーバッグ5g×8個入 スタンドバッグ
販売元:阪本自然農園
販売方法:サイト 恵味くらぶでのネット販売
<http://megumi-club/index.php>

■本件に関するお問い合わせ

カネ松製茶株式会社

担当スタッフ: 鈴木裕介

[静岡県島田市東光寺4](#) 1

TEL. 0547-37-7158 FAX. 0547-37-6067

E-mail.ocha@kanematsu-seicha.co.jp

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>