

**奈良県月ヶ瀬で有機栽培した茶葉を使った
「有機煎茶」「有機和紅茶」「有機ほうじ煎茶」3種のティーバッグを新発売**

100%有機野菜の会員制宅配事業「ビオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社ビオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：上野正哉）は、2018年6月4日（月）に「有機煎茶」「有機和紅茶」「有機ほうじ煎茶」3種のティーバッグを発売いたします。

マグボトルやタンブラーなどのマイボトルが広まり、自宅以外でお茶を飲む機会が増えています。「お茶は急須で淹れて飲んでほしい」というこだわりのもと、リーフタイプのみを販売していましたが、環境の変化に合わせ、お茶を飲むシーンをもっと広げたいという思いから、ティーバッグタイプの発売に至りました。



△商品画像

<商品概要>

商品名	有機煎茶 ティーバッグ	有機和紅茶 ティーバッグ	有機ほうじ煎茶 ティーバッグ
JANコード	4945586824328	4945586824311	4945586824304
内容量	30g(2g×15袋)	30g(2g×15袋)	30g(2g×15袋)
販売価格(税込)	1,078円	1,078円	1,078円

■製造者：月ヶ瀬健康茶園株式会社（奈良県奈良市月ヶ瀬尾山1965）

■販売者：株式会社ビオ・マーケット（大阪府豊中市名神口1-8-1）

<商品特長>

●有機栽培へのこだわり

製造者である月ヶ瀬健康茶園は茶園が、月ヶ瀬の幾重に連なる山々の斜面に点在し、茶園ごとに方角・土質・かたち・傾斜度・陽当たり具合・標高などの自然条件が多種多様です。

その地勢を活かし、茶園ごとに特長の異なるお茶の種類を数多く持っています。

そんな多種の茶葉からティーバッグで淹れるのに適した茶葉を選定し、ブレンドしています。

●手軽さを追求

通常お茶は、70℃程度で淹れることを推奨されることが多いですが、月ヶ瀬健康茶園のお茶は、香り立ちを最大限に引き出すために熱湯で淹れることを推奨していますので、お湯を冷ます必要はありません。

また、雑味の少ない茶葉を選定しているため、マグボトルやタンブラーにティーバッグを入れればなしでも湯量で調節出来、濃くなりすぎることなく味わうことができます。

●環境への配慮

ティーバッグには、環境ホルモンの発生がなく、生ゴミとの仕分けの必要のない、生分解性素材のものを使っています。

●風味特長

有機煎茶・・・鮮やかな黄緑色の、甘い香りと旨みのある優しい味わいのお茶です。

有機和紅茶・・・茶葉本来の香りを大切に引出し熟成させた、後味にくせのないやわらかい味わいの紅茶です。

有機ほうじ煎茶・・・ほんのり渋みのある旨みと芳ばしく甘い香りが、バランスよく味わえるお茶です。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社バイオ・マーケット 商品部MD第二課(加工食品・雑貨担当) 清野

電話番号:06-6866-4024

ホームページURL <http://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で1983年の設立以来35年あまりの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売に加え、直営の有機食品専門店として、さいたま市大宮区のバイオ・マルシェ高島屋大宮店を展開しています。