



決して妥協しない職人のこだわりと愛情が、豊かな郷土と手を取り合い、作り上げました。「良いお茶を届けたい」。たったひとつの思いのもとに、熊本の茶匠が力を合わせ、新しいお茶がでうまれました。厳しい基準に合格したほんのひと握りの茶葉のみが、くまもと格付認証茶としてみとめられ、火入れ（焙煎）などを行い、限られたお茶の専門店だけで販売されています。こだわりぬいた職人の誇りと、豊かな熊本のめぐみが、贅沢な味わいの中に隠されているのです。

## 熊本県産最高級 季節数量限定商品

# 湧雅のこち

商標登録出願中



五つ星プレミアム



三ツ星玉緑茶



三ツ星煎茶

くまもと 格付認証茶 ★★★★★

くまもと格付認証茶★★★★★  
**湧雅のこち プレミアム**  
更に美味しさを追求

語り継がれる極上の旬

八十八夜とは、立春から数えて八十八夜目にあたる日。お茶が最もおいしいとされる季節で、この日にお茶を飲むと長生きすると言われ、昔から縁起の良いお茶として伝えられてきました。ひと冬越えて、大地の恵みを吸収した新芽を一心に摘採。自然をぎゅっと凝縮した香味や風味、栄養は格別です。旬の恵みを十分に蓄えた、極上の味を心ゆくまでお楽しみください。

標準小売価格 1,500円(税抜) 内容量/玉緑茶80g

10周年  
リニューアル

くまもと 格付認証茶 ★★★★★

くまもと格付認証茶★★★★★  
**湧雅のこち 三ツ星玉緑茶**

深さを味わう熟成蔵出し茶

蔵出し茶とは、新茶の季節に摘み取られた茶葉を低温でゆっくりと、初秋まで蔵で寝かせるお茶のこと。若いすっきりとした香り高い新茶に対して、じっくり時間をかけて熟成することで、まろやかでくくのあるおいしさが楽しめます。心に染み入るような、深い味わいが好評です。

標準小売価格 1,000円(税抜) 内容量/玉緑茶80g

くまもと 格付認証茶 ★★★★★

くまもと格付認証茶★★★★★  
**湧雅のこち 三ツ星煎茶**

極上の味を煎茶でも

熊本県下の茶生産者が丹精込めて育てた1番茶100%の格付認証茶です。湧雅のこち三ツ星玉緑茶と同じく、厳しい基準に合格した美味しいお茶です。コクと甘みのある玉緑茶とは違い、新商品の煎茶はスッキリとしたのごしが魅力です。ぜひ一度、優雅なるひとときをお楽しみください。

標準小売価格 1,000円(税抜) 内容量/煎茶80g

## 蒲島知事も、くまモンも大絶賛!



発売当初



熊本県煎茶道連盟発行「湧雅のこち プレミアム」推薦状

「湧雅のこち」を飲まれたお客様からお喜びの声が届いています!

「湧雅のこち」というネーミングに惹かれて思わず2袋買ってみました。その日の夕食に早速出したところ、主人も娘たちも「えらい今日のお茶はうまかね」と大好評でした。2煎目を淹れてもきれいで上品な色で私のお気に入りの一品になりました。(47歳・女性)

朝の忙しい時に淹れても、私でも色よく、香りよく、おいしいお茶となるので、嬉しいです。「主人もおいしいね」とのことでした。よかったです。(50歳・女性)

祖母にお土産で買って行ったところ、茶葉の香りが良く、苦味がないので飲みやすいと喜んでくれました!(27歳・男性)

まず、封を開いた時、お茶の良い香りが広がり、中を見るとききれいな茶葉に格付認証茶への期待が高まりました。お茶を淹れてみると大変きれいな深みどりに感動し、期待を裏切らない上品な味に満足しました。パッケージも上品でワンランク上の贈答品にしても、恥じない品物だと思われま。熊本のおいしいお茶に感動しました。(47歳・女性)

ストレスでイライラしていても、このお茶を飲むとホッとして気持ちが落ち着きます。また購入してみたいと思います。(29歳・女性)

## 「湧雅のこち」認定までの厳しい審査基準

本物の緑茶になるには良質な茶葉を育てるだけでなく、優れた茶葉をさらに厳選します。「湧雅のこち」は以下の項目を全て満たしたお茶です。

- ▶ **【茶期・茶種】** 熊本県産一番茶(当該事業年産)蒸製玉緑茶と煎茶とします。
- ▶ **【栽培方法】** 被覆栽培とし、遮光率75%以上で被覆日数7~10日(日照時間56時間以上)を目安としています。  
※茶摘みの前に一定期間黒いネットを被せて日光を遮ることを被覆といいます。
- ▶ **【樹 齢】** 25年未満とします。
- ▶ **【生産収量】** 10aあたり生葉500kg以内を目安としています。
- ▶ **【品 質】** 市場価値が高く、熊本の風土に適した品種に限定しています。

品 種	格付・ランク	格付・ランク		
		★★★★★ 五つ星プレミアム	★★★ 三ツ星玉緑茶	★★★ 三ツ星煎茶
さえみどり	早生	○	○	○
やぶきた	中生	—	○	○
おくゆたか	中晩生	—	○	○
おくみどり	晩生	—	○	○
基準に合格した新品種等		—	○	○

### 【荒茶成分(近赤外線分析)】

★★★★★  
**プレミアム**

全窒素 7.0%以上・全遊離アミノ酸 5.0%以上・テアニン 3.0%以上・繊維 16.5%未満・タンニン 10%未満とします。

全窒素	劣る	普通	良い
4.5%		5.5%	7.0%以上
全遊離アミノ酸	劣る	普通	良い
2.0%		3.0%	5.0%以上
テアニン	劣る	普通	良い
0.6%		1.5%	3.0%以上
繊維	良い	普通	劣る
16.5%未満	18.0%		25.0%

※タンニン10%未満

★★★  
**三ツ星 玉緑茶**

全窒素 6.0%以上・全遊離アミノ酸 3.5%以上・テアニン 2.0%以上・繊維 17.0%未満とします。

全窒素	劣る	普通	良い
4.5%		5.5%	6.0%以上
全遊離アミノ酸	劣る	普通	良い
2.0%		3.0%	3.5%以上
テアニン	劣る	普通	良い
0.6%		1.5%	2.0%以上
繊維	良い	普通	劣る
17.0%未満	18.0%		25.0%

★★★  
**三ツ星 煎茶**

全窒素 6.0%以上・全遊離アミノ酸 3.5%以上・テアニン 2.0%以上・繊維 18.0%未満とします。

全窒素	劣る	普通	良い
4.5%		5.5%	6.0%以上
全遊離アミノ酸	劣る	普通	良い
2.0%		3.0%	3.5%以上
テアニン	劣る	普通	良い
0.6%		1.5%	2.0%以上
繊維	良い	普通	劣る
18.0%未満	18.0%		25.0%

【参考文献】静岡県志太権原農業改良普及センター・静岡県茶業試験場編「茶成分分析のための近赤外線分析計マニュアル」(1995年)

### 【分析中の様子】



### 【品質(官能検査)】

湧雅のこち事業委員会のメンバー(県内茶商組合代表者)が成分分析で合格した茶葉をさらに審査(外観・水色・香り・滋味)します。



審査の様子