

国産初のプーアル茶誕生

きつぷくちや

吉福茶

国産初！
プーアル茶型（発酵茶）
吉福茶

静岡県産茶葉100%使用

健康促進に適した吉福茶

最近、過剰な内臓脂肪と生活習慣病の関係が指摘されています。「メタボリック症候群」といいます。吉福茶には、内臓脂肪吸収を抑制する作用があるとされる『没食子酸』が緑茶の36倍含まれています。メタボリック症候群への対応が必要とされる現代にぴったりの健康茶としてお勧めです。

吉福茶の特徴

「吉福茶」は静岡県産茶葉を100%使用し、純粹発酵で作り上げた国産初の“プーアル茶型”発酵茶です。

「静岡酵母の生みの親」として静岡を吟醸酒王国に導いた“河村傳兵衛”先生が、長年の研究の中で選抜した発酵菌で製造しています。（微生物発酵茶特許出願済）

「吉福茶」は輸入プーアル茶にはない黄金の水色、まろやかな味と香りが特徴で、すっきりとして癖がなく、おいしくお飲みいただけます。

吉福茶の美味しい飲み方

●急須の場合

急須に約5g（小さじ大盛り1杯）を入れ、湯呑み1杯分（150cc）の熱湯を注ぎ入れ2分間待ちます。1煎目から5煎目までおいしくお飲みいただけます。※純粹発酵で雑菌がなく、1煎目からお飲みいただけますが、1煎目は渋みがありますので、お好みで洗茶を行ってください。

●煮出しの場合

水1ℓを沸騰させ、吉福茶約10g（小さじ大盛り2杯）を入れ、約5分程煮出してください。※濃い目がお好きな方は多少長めに煮出してください。



企 愛農マート

〒437-0021 静岡県袋井市広岡1384-1 <http://www.ainou-mart.jp>
TEL:0538-42-6692 FAX:0538-43-7155

