

CHA
-TSU
-MI



開栓しボトルを振ると
フレッシュなお茶の
できあがり！

「茶摘み」には
100g3,000 円程度の
最高級茶葉を使用
しています！

全国芽生会連合会推奨
特製ボトルの日本茶



フシユツとひねって
シヤカシヤカ振って
最高のお茶の
香りと旨みを
いただきます

茶摘み

茶摘み 矢部園 謹製

●和みの心

ユネスコ世界無形文化遺産の「和食」に
欠かせない日本茶ですが
フレンチ、イタリアン、中華…
どんなお料理も引き立てます。
人と人をつなぐ和みの文化を
「茶摘み」が豊かにつむぎます。
どこにいても
「市中山居」の心地を
味わっていただきたい。
そんな茶匠の思いがこもった日本茶。
それが「茶摘み」です。

●“茶摘み”の召し上がり方

フシユツとひねってシヤカシヤカ振って
美味しい冷茶をつくりましょう。
最上部のキャップを左にひねると
粉末茶が水の中に飛び出します。
キャップを再度閉めて
20〜30秒振ってください。
水の中に落ちたキャップホトムが
お茶を溶かすのを手伝ってくれます。
十分に溶けたら
クラスに注いで召し上がれ。

●香り、旨み、サプライズ

お茶の粉末が冷水の中に飛び出す
「茶摘み」のサプライズ・ボトル。
みるみる鮮やかな緑色に変わる
マジカルな瞬間をお楽しみください。
心をいやす芳香や
驚くほど豊かな旨みや甘みを
体験できるでしょう。
カフェインは低温の水には
ほぼ抽出されないので
夜も安心して楽しめます。

●“茶摘み”は喜び

手塩にかけて育てた茶葉を摘み取るとき
農家は喜びに満ちあふれます。
その一期一会の喜びと
生まれたての生命の息吹を
「茶摘み」に封じ込めました。



茶
搦
み

CHA
-TSU
-MI

茶
園
天
都
園
謹
製

Pu-Shu! SHAKA-SHAKA...

With a blast & a shake, you can activate this drink. Just twist the cap until it pops, close it again, & start shaking. You'll be surprised how rich a green it turns, as the powdered leaf takes 20 or 30 seconds of shaking to yield the perfect freshness & generosity celebrated in the Japanese tea ceremony.

TAKE A DEEP BREATH

Pour out a mild, complex moment, a moment of world peace, a measure of everything good in the world. This is the wordless welcome that tea stands for, the taste of a radical hospitality celebrating you, anticipating your wish. The bottom of the cap falls in with the rest to help you swirl up the powdered leaf where it's settled, the moment before refreshing your glass.

Cha-TSU-MEET-YOU!

Chatsumi (literally: "a moment's tea-pickings") goes well with much more than cake—whether fish, flesh or fowl, Italian, French or Chinese. Wafting gently as the mountain breeze into a quiet pause in your busy day, it goes well with you.

A BREATH OF FRESH TEA

Iced or at room temperature, it's naturally low in caffeine, but especially high in the aminos & other gifts that give cold-brewed green tea its savory, umami qualities. It has great chemistry & affinity with each taste in a meal. This "breath of the fields" brings relaxation to life, & can be mixed with other spirits as well, in sake- or wine-based cocktails for example.

You can't go wrong with this non-alcoholic brew, easily as enjoyable as a good wine. Not just a drink but a breath of Japanese culture, Chatsumi is a great medium & resource, both for your contemplation & for your conversation.

