

Produce by EmiNence

Mt.FUJI MATCHA



おくみどり

まろやかで濃厚な旨味と、上品な甘みの特徴の抹茶です。口当たりがなめらかで、後味の苦みはすっきりと過ぎ去り、渋みが少ないため、抹茶本来の深い味わいを存分に楽しむことができます。上品でしっかりとした味わいがあり、特にお茶席や特別なティータイムにおすすめです。

※有機JAS認証取得済み



つゆひかり

爽やかな香りとスッキリとした味わいが特徴の抹茶です。青々とした香りとともに、ほのかな渋みと旨味のバランスが絶妙で、飲むと心地よい清涼感が広がります。モーニングルーティンに取り込んだり、リラックスしたい時や食事と一緒に楽しむティータイムにもぴったりの万能型の品種です。

※有機転換中



やぶきた

日本の抹茶の中でも代表的な品種である「やぶきた」は、しっかりとしたコクと香り、程よい渋みが調和したバランスの取れた味わいが魅力の抹茶です。インパクトが強く印象に残りやすいため、飲み慣れると癖になります。初心者から通まで幅広く愛される定番の一品です。日々のリフレッシュに最適です。

※有機転換中



100% オーガニック抹茶—富士山の恵み—

雄大な富士山の麓に広がる茶畑で、かつて放棄された茶畑を蘇らせるためにスタートした富士有機化プロジェクトから生まれた100%オーガニックのシングルオリジン抹茶。

清らかな空気と富士山からの豊かな水源、自然の力で育てられた茶葉は、Msカンパニーの二人の栽培技術と丁寧な手入れ、富士の茶業界を盛り上げ後世に残したいという熱い想いで復活しました。農薬や化学肥料を一切使用せず、自然そのままの環境で育まれた抹茶は、繊細で深い旨味、そしてすっきりとした甘みが口の中で広がります。

地域の恵みとともに、一度は失われかけた日本の茶文化を未来へと繋ぐ特別な一杯。大地の息吹と共に、富士の風を感じながらお楽しみください。