

北海道産黒豆使用

旨さ丸出し

黒豆茶

10袋入り



厳選された黒豆を石釜で二度煎り、
味わい深い香ばし仕立て。

黒豆の豊かな**甘味**と**旨味**

旨さ丸出し

黒豆茶五つの特徴

【石釜二度煎り】

石釜で丁寧二度煎りすることで、石釜から出る遠赤外線が黒豆を美味しく煎りあげます。

【厳選北海道産「光黒豆」使用】

北海道道南エリアで栽培される甘味・旨味・粒の大きさを兼ね揃えた品種「光黒豆」を100%使用。

【黒豆の粒を砕かない】

粒を砕かないから風味を逃さず、煮出した時に黒豆本来のkokoroのある味わいになります。

【三角型ティーバッグ】

三角型のティーバッグは中がゆったりしているので黒豆がよく動き、美味しさと香りをしっかり抽出できるのです。

【安心の無添加】

着色料、香料は一切使用しておりません。黒豆そのままの風味を安心して味わえます。

