

暑い日は、

富士のほうじ茶

いかがですか？

＼富士市ほうじ茶宣言！／



富士のほうじ茶
FUJI CITY HOJI CHA
ROASTED GREEN TEA



牽引役となるトップブランドのほうじ茶「凛茶」

若手茶農家茶レンジャーほうじ茶部会の協力のもと、富士で生産された一番茶の厳選された約2パーセントのみを使用し、熱湯でも水出しでもおいしく飲めるほうじ茶「凛茶」が完成しました。

▼8月から販売予定

凛茶
RINCHA
MADE IN FUJI
ROASTED GREEN TEA



※イメージ

ほうじ茶を使った商品の開発

ほうじ茶スピリッツ

富士高砂酒造(株)(富士宮市)と共同で、富士のほうじ茶を使用したお酒(仮)高砂ほうじ茶スピリッツを開発しました。異なる炒り具合の2種類のほうじ茶をブレンドし、原酒にじっくりと漬け込んで仕上げしており、ほうじ茶の香りが引き立つ上質なスピリッツです。

▼全国の富士高砂酒造取扱店などで近日販売予定



ほうじ茶リキッド

(株)MID(久)

沢)と共同で、富士のほうじ茶を100パーセント使用した濃縮液「優茶ほうじ茶」を



開発しました。富士のほうじ茶の味と香りを20倍に凝縮しており、水やお湯で割ることで手軽に本格的なほうじ茶を楽しむことができます。

▼全国の薬局やスーパーなどで販売予定

ほうじ茶グルメの開発

現在、市民や富士市を訪れる観光客、ビジネス客が楽しむことができる「ほうじ茶グルメ」の開発に取り組んでいます。

▼8月頃から、市内の飲食店やホテル・旅館等の朝食、道の駅の食堂などで展開予定



▲道の駅富士川楽座、道の駅富士などで提供予定のほうじ茶飯



▲洋菓子店プチ・ラパン(伝法)と開発中のスイーツ(近日発売予定)

＼最新情報はこちら／



インスタグラムで富士のほうじ茶に関する情報発信や、フォロワーが参加できるキャンペーンなどを行います。