



・抹茶について

お茶は、現在から約800年あまり昔に中国から僧侶たちによって伝わりました。当時、僧侶たちの間では“養生の仙薬”として漢方薬の役目を果たしていました。以来、その薬効は喫茶養生記や生活体験などで語り継がれ、現代では医学的にもその有効成分が次々と解明され、紹介されています。また、お抹茶は千利休が“わびさび”の境地から茶の湯を大成し、文化的な役目を担ってきました。この様に、健康的・文化的なイメージの緑茶を素材としてお使い戴けるよう紹介させていただきます。

宇治茶と表示できます




食品加工用殺菌抹茶

蒸気殺菌し、バクテリアをコントロールした、様々な用途に使える定番の抹茶です。

製品	規格	特徴	用途	入数	
抹茶 MOK-2 (宇治茶)	 500g袋	濃厚な緑、まるやかで深みのある味わいと香りがあります。	 チョコレート、レアチーズケーキ	10	
抹茶 MOK-5 (宇治茶)	 500g袋	淡い黄緑、やわらかな渋みのきいた味わいと香りがあります。	 菓子パン、豆腐	10	

こだわり抹茶

色、香り、溶け易さ、それぞれにこだわった抹茶です。

製品	規格	特徴	用途	入数	
クロレラ入り抹茶	 500g袋	クロレラ配合により、最適で鮮やかな緑を持続できる多用途抹茶です。	 フィナンシェ、カステラ	10	

殺菌処理済

森半の抹茶をご推奨するポイント

・最新の製造設備

気流式殺菌装置

お茶は非常にデリケートな素材です。光や熱が加わることで、簡単に色や風味が変わってしまいます。そんなお茶を殺菌するために、森半ではお茶に最適な気流式殺菌装置を導入しました。熱エネルギーの大きい過熱水蒸気により、約4秒という短時間で殺菌を行います。過熱時間が短く、空気のない雰囲気下で殺菌するので有効成分の損失や酸化などの品質変化は最小限に抑えられます。また、朝夕90分ずつ、合計1日3時間の洗浄作業を毎日欠かさず行い、衛生的な環境を保っています。

高速粉碎機

専用の高速粉碎機においても、お茶のダメージを最小限に抑える為に、短時間での粉碎を行っています。さらに熱を帯びやすい粉碎部分を水で冷やすことによって、温度上昇による劣化も防いでいます。

・残留農薬

食品で第一に重要な項目は、「安全」であることです。

森半の品質保証グループでは、「ガスクロマトグラフ質量分析計GC-MS」で、原材料に含まれる残留農薬の測定分析を行っています。食品衛生法で「残留農薬規格基準」が定められており、この基準を上回る数値の残留農薬が製品から検出された場合、販売が禁止されています。

現在、茶園でよく使用される農薬の127種類について、定量分析を行っています。もちろん、原料で基準値を上回る残留農薬が発見された場合、受入れ・使用はされません。