



「ベにふうき茶」は独立行政法人 農業技術研究機構野菜茶業研究所で育成され、1993年に命名登録された茶葉です。元々日本の「ベにほまれ」と中国系の「ダージリン」を交配して作られた紅茶用の茶葉です。緑茶として製造するには、やや渋みの強いお茶ですが、高温で釜炒り仕上げすることで「苦み、渋み」を抑えて飲みやすくなります。ベにふうき茶に多く含まれるメチル化カテキンはアレルギー症状を引き起こす体内細胞の活性化を抑制する作用があります。

ベにふうき粉末茶

詳細

貴重な静岡県掛川産100%の「ベにふうき」を使用しています。茶葉を極限まで白で丁寧にすりつぶして有ります。ベにふうきの有効成分を余すことなく摂取出来ます。他社の製品より飲みやすいです。



80g ¥972(税込)

ベにふうきリーフ

詳細

もともと紅茶の為の原料茶葉でしたが、抗アレルギー成分のメチル化カテキンの含有量が多いことで脚光を浴びてきました。「ベにふうき」のレギュラー商品です。茶葉ですので急須で使用。



50g ¥540(税込)

ベにふうきリーフ

詳細

もともと紅茶の為の原料茶葉でしたが、抗アレルギー成分のメチル化カテキンの含有量が多いことで脚光を浴びてきました。「ベにふうき」のレギュラー商品です。茶葉ですので急須で使用。



100g ¥972(税込)

ベにふうきリーフ

詳細

もともと紅茶の為の原料茶葉でしたが、抗アレルギー成分のメチル化カテキンの含有量が多いことで脚光を浴びてきました。「ベにふうき」のお徳用タイプです。茶葉ですので急須で使用。



500g ¥4,320(税込)

ベにふうきリーフ

急須に熱湯を注いで1分で約19%、5分間で約49%の抽出率です。5分間煮出した場合、70%のメチル化カテキンが抽出出来る事が新聞紙上で発表されています。

ベにふうきティーバッグ

詳細

掛川産の「ベにふうき」の茶葉を細かく裁断してティーバッグに加工してあります。このままカップや急須に入れ熱湯を入れてお飲み下さい。茶殻も出ずに後片付けも簡単です。



3g×22p ¥972(税込)

ベにふうきティーバッグ

詳細

掛川産の「ベにふうき」の茶葉を細かく裁断してティーバッグに加工してあります。このままカップや急須に入れ熱湯を入れてお飲み下さい。茶殻も出ずに後片付けも簡単です。お徳用タイプ。



3g×50p ¥1,944(税込)



ベにふうきの生葉



ベにふうきリーフ



ベにふうきティーバッグ



ベにふうきの粉末茶

