



みやざき 釜炒り茶「釜王」



宮崎県認証
みやざきブランド推進本部

商品の特長

釜炒り茶は、日本の緑茶生産量の1%以下で希少性が高く、そのうち約6割を宮崎県が占めています。全国茶品評会等では、優秀な成績をおさめており、名実ともに日本一の産地です。

生産は中山間地域中心で、その製造法は全国的にも珍しく、茶葉を鉄製の釜で炒りながら勾玉状に仕上げていきます。蒸し製のお茶とは違って透明感の有る黄金色の水色、釜炒り茶ならではの香ばしい香り、すっきりとした味わいが特長です。

産地の工夫

釜炒り茶は、古くから家族単位で生産が行われ、その希少なお茶を絶やさぬよう、伝統を受け継いできました。

産地では、栽培や製茶技術に関する研修会をはじめ、茶商との荒茶求評会についても積極的に取り組んでおり、品質の更なるレベルアップと需要に応じた産地づくりに努めております。

栽培ステージ

作型/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		一番茶	二番茶									

🟠 : 摘採 🟢 : 販売

商品ブランド認証基準等

■商品ブランド認証基準

- ① 生葉を蒸さずに釜で炒っており、県内で製造した釜炒り茶(荒茶)を用い、みやざき茶推進会議が実施する認証審査に合格した仕上げ茶であること

■商品ブランド産地認定基準

- ① 「県内全域」を対象とし、商品ブランド認証基準をみたしているものを「みやざき釜炒り茶「釜王」」として認証
- ② 計画的な生産・出荷を行っていること
- ③ 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

■商品ブランド産地名

みやざき茶推進会議