



せふりの紅茶で
一服せんわ。
馬場康平

せふりの紅茶

**脊振山で歴史あるお茶が復活！
全工程、生産者が一貫して管理
唯一の福岡市産の紅茶です**

日本のお茶の歴史に所縁のある脇山産の茶葉の2番茶、3番茶を使い生産した紅茶。特徴は、香りの良さとにごりのない鮮やかな赤色。味はまるやかでクセがなく、ほんのり甘みを感じられます。ストレートティに最適でどんな料理にもあいます。夏にはアイ스티ーで冷やして飲むと喉ごしさっぱりでリフレッシュ。一度飲むとリピーターになる人気の紅茶です。



地元こだわって、伝え続けたい紅茶

脇山あぐり倶楽部 馬場 雄治さん、馬場 康平さん

親子で紅茶づくりをしている馬場さん親子。「昔は、茶畑がそこら中であって、各家庭でお茶を作っていたんですよ」と父、雄治さん。今では脇山あぐり倶楽部のメンバーと地元青年部と一緒に作るお茶が、唯一の福岡市産の紅茶です。生の茶葉を揉んで乾燥させ、紅茶作りの全ての工程を自分達で行っています。パッケージデザインを手がけたのも、地元のデザイナー。「お茶の産地で有名な八女の方からも“この茶葉くれんね”と言われて、嬉しかった」と息子の康平さん。これからも脇山の紅茶を大切に作っていききたいそうです。



ここがオススメ！

- 唯一の福岡市産紅茶
- お茶の歴史・所縁の地「脇山」
- まるやかでやさしい味と香り

せふりの紅茶

■ 商品情報

販売額：500円（税込）
内容量：2.5g×5袋

■ お問い合わせ先

脇山あぐり倶楽部
代表 馬場雄治さん
<http://wakiyamaagri.com>

■ 主な販売先

- ・ワッキー主基の里
- ・博多じょうもんさん市場
- ・ハイマートかどた
- ・福岡市役所ユニバーサルカフェ

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

