

【有機栽培・発酵茶】

あるけっ茶

AL CHÉ CCIA



奥田政行シェフとの コラボレート商品!

アル・ケッチャーノ × カネ松製茶



鈴木: 奥田さんの「食材ひとつひとつが持つ小さなつばやきに耳を傾ける」という姿勢に深く共感しておりましたので、コラボレートが実現して嬉しいです。

奥田: 様々な地域の「良い食材」を探しているのですが、この静岡県でカネ松製茶さんのこのお茶を見つけたとき「これだ!」と思いました。日頃から「酵素」というキーワードに注目していましたが、このお茶はその部分を満たしているだけでなく、どの料理にも合うこの絶妙な味。とても気に入りました。

奥田政行シェフ
/アル・ケッチャーノ

鈴木: このお茶の特性が活きるのならば、ぜひ山形の奥田シェフのお店「アル・ケッチャーノ」で提供してほしいと思い、今回のタグが実現しました。山形・静岡から発信ですね。新しいこのお茶の味をいろんな人に知ってもらいたいです。

奥田: 食材が味覚を通し、地域までも繋げていく。良い食材にはそんなチカラもあるんだと思います。さらに「あるけっ茶」のこの味は様々な料理にあうと思うので、和洋折衷、料理の枠をもこえていける商品だと思っています。



鈴木専務/カネ松製茶



静岡県島田市の茶畑

有機栽培の おいしい発酵茶

奥田シェフの認める

静岡県の吟醸酒の名前を広めた「静岡酵母」の父、河村 傳兵衛氏によって、日本酒の最高級吟醸製法技術を活かした独自の特許製法により、発酵茶特有のクセを抑え、香り・味・成分を絶妙なバランスで安定させています。発酵茶の効能はそのままに、美味しく飲んでいただける今までにない新しいお茶です。茶処静岡の新しいお茶【ロゼ茶】。この美しい水色が【ロゼ茶】と言われる所以です。



河村 傳兵衛氏

