抹茶の 銘葉

PRODUCT KNOWLEDGE

MATCHA 3 GRADES

3 เกรดมัทฉะเลือกให้เหมาะกับการใช้งาน



1 เกรดพิธีการ CEREMONIAL GRADE

มัทฉะคุณภาพสูงที่สุด ผลิตจากใบชาอ่อนแรกผลิ (First Flush) ที่เติบโตในร่ม



ลักษณะ ผงสีเขียวสว่างสดใส เนื้อเนียนละเอียดมาก

รสชาติ กลมกล่อม รสอูมามิเด่นชัด ไม่ขม มีความหวานตามธรรมชาติ (มีอาฟเตอร์เทสต์หวานละมุน)

การใช้งาน นิยมชงแบบดั้งเดิมเพื่อดื่ม ในพิธีชงชา หรือ เมนูเพียวมัทฉะ





2 เกรดพรีเมียม PREMIUM GRADE

เกรดรองลงมา มักเก็บเกี่ยวในช่วงฤดูใบไม้ผลิ หรือช่วงต้นฤดูร้อน คุณภาพยังคงดีมาก



ลักษณะ ผงสีเขียวสด แต่อาจสว่างน้อยกว่าเกรดพิธีการเล็กน้อย

รสชาติ มีรสอูมามิปานกลาง มีความขมฝาด แทรกเข้ามาเล็กน้อย

การใช้งาน เหมาะที่สุดสำหรับทำเมนู **Matcha Latte** สมูทตี้ เครื่องดื่มเย็น





3 เกรดทำ ขนม / เบเกอรี่ CULINARY GRADE

เกรดที่ผลิตจากใบชาที่โตเต็มที่แล้ว (ฤดูร้อนถึงฤดูใบไม้ร่วง)

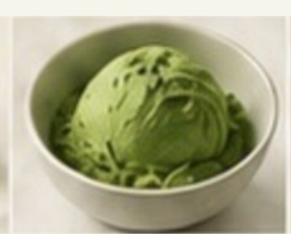


ลักษณะ ผงสีเขียวเข้มหม่น เนื้อสัมผัสอาจมีความหยาบเล็กน้อย

รสชาติ รสชาติเข้มข้น ขมชัดเจน และมีความฝาดสูง ไม่มีรสหวานนุ่มนวล

การใช้งาน นิยมใช้เป็นส่วนผสมในเบเกอรี่ ไอศกรีม คุกกี้ หรือซอส เพราะความขมเข้มข้นและกลิ่นที่แรงจะช่วยให้รสชาเขียว ไม่ถูกกลบด้วยเนย นม และแป้ง







FROM SHADE TO MATCHA



1 SHADE GROWN
คลุม ร่ม ไร่ชาตั้งแต่แตกยอด ราวเดือนเมษายน ที่อาซาฮินะ เพื่อสีเขียวสดและรสอูมามิ



2 HARVESTING
เก็บยอดอ่อนจากไร่ที่ทำสัญญา ตรวจสอบย้อนกลับได้



3 STEAMING
นึ่งใบชาด้วยไอน้ำ เพื่อคงสีเขียวสด



4 DRYING
อบแห้งในเตาเฉพาะ ได้ใบเทนฉะ (碾茶) เก็บในห้องเย็น



5 FINE MILLING
บดในห้องคลีนรูม ด้วยไลน์บดทันสมัย ได้ผงละเอียดระดับไมครอน



MEIYO MATCHA
ความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อมัทฉะคุณภาพสูงสุด

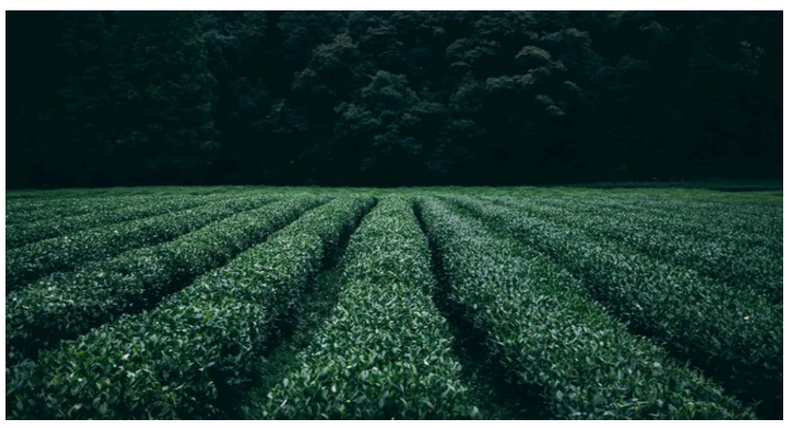
HISTORY OF BRAND
กว่า 45 ปี ผลิตมัทฉะที่อาซาฮินะ

創 1981 ก่อตั้งที่เมืองฟูจิเอดะ จังหวัดชิซูโอกะ ในเครือ Marushichi Seicha (丸七製茶) ฟื้นการปลูกมัทฉะชิซูโอกะที่อาซาฮินะ

抹 1993 พัฒนามัทฉะฟรีซดรายละลายง่าย ชื่อสินค้า 楽々抹茶 (Raku Raku Matcha)

認 2008 ได้รับรองฮาลาลและโคเชอร์ เป็นรายแรกในวงการชาญี่ปุ่น ที่ได้ฮาลาลเพื่อส่งออก

安 2012 ได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ผลิตชาเขียวและมัทฉะ OEM ระดับต้นของญี่ปุ่น



QUALITY COMMITMENT

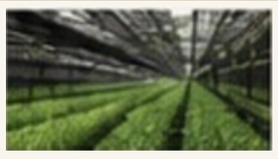
- ใบชาจากไร่ที่ทำสัญญาปลูกในชิซูโอกะ มีบันทึกการปลูก ตรวจสอบย้อนกลับได้
- ตรวจสารพิษตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ก่อนบรรจุและส่งออก
- บดในห้องคลีนรูม คุมอุณหภูมิและความชื้น ได้ผงละเอียดระดับไมครอน
- วิเคราะห์อะมิโน คาเทชิน และค่าสี พร้อมชิมโดยผู้เบลนด์ที่ชำนาญ
- โรงงานได้มาตรฐาน FSSC 22000 รับรองฮาลาลและโคเชอร์



SELLING POINT



1 100% SHIZUOKA MATCHA
มัทฉะจากชิซูโอกะแหล่งชาใหญ่สุดของญี่ปุ่น



2 SHADE GROWN IN ASAHINA
ใบชาคลุมร่มจากอาซาฮินะแหล่งชาเกียวคุโระ



3 MICRON FINE POWDER
บดละเอียดระดับไมครอน ในห้องคลีนรูม



4 STERILIZED GRADE
มีรุ่นฆ่าเชื้อ (滅菌朝比奈) เหมาะกับโรงงาน



5 OEM & PRIVATE BRAND
รับผลิตติดแบรนด์ลูกค้ามีทั้งผง ของเหลวเข้มข้น และชาสำเร็จรูป