

Tarif des thés verts



Kimikura no izumi “Fukamushi sencha”

Origine de Shizuoka

On appelle « Fukamushi sencha » un thé qui à été cuit 2 fois plus longtemps.

Le sencha ainsi obtenu a pour défaut d’être assez décomposée et poudreux, mais possède de très appréciables qualités. Lors de la préparation du thé, on se trouve dans la tasse des particules de feuille celles-ci sont très bien aussi par l’organisme et très bon pour la santé. La liqueur est dense et texturée avec un caractère aromatique plus fortement herbacé.

Prix : 10€ le sachet de 100 gr



Kimikura no yama “Fukamushi sencha”

Origine de Shizuoka

On appelle « Fukamushi sencha » un thé qui à été cuit 2 fois plus longtemps.

Le sencha ainsi obtenu a pour défaut d’être assez décomposée et poudreux, mais possède de très appréciables qualités. Lors de la préparation du thé, on se trouve dans la tasse des particules de feuille celles-ci sont très bien aussi par l’organisme et très bon pour la santé. La liqueur est dense et texturée avec un caractère aromatique plus fortement herbacé.

Ce sachet est une bonne affaire pour les buveurs du thé !

Prix : 10€ le sachet de 200 gr



Kimikura no hidamari “Matcha iri génmaicha

Origine de Shizuoka

Le genmaicha(玄米茶 littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert japonais mélangé à des grains de riz grillés. Ce thé à une teinte jaune clair. Son goût est doux et agréable, combinant le goût d’herbe fraîche du thé vert avec la saveur de noisette du riz soufflé.

Le genmaicha est également vendu avec du matcha (thé vert en poudre) ajouté à celui-ci. Ce produit est appelé matcha-iri genmaicha(littéralement genmaicha avec du thé en poudre). Le matcha-iri génmaicha a un goût similaire au genmaicha mais sa saveur est souvent plus forte et sa couleur plus verte.

Prix : 10€ le sachet de 100 gr

Ninja -Thé vert BIO-

Origine de Shizuoka



La préfecture Shizuoka est la première région productrice de thé vert au Japon. C'est une région montagneuse. En général les champs de thé vert se situent sur les pentes de la montagne, à coté il y a la rivière, alors le matin et le soir le brouillard couvre les champs et dans la journée le soleil brille. Evidemment, il y a beaucoup de différences de température. Ceci est propice pour la culture du bon thé. Shizuoka cha a une agréable saveur rafraichissante en bouche, très subtils, une odeur fraiche et une couleur verte foncée.

Ce thé est BIO suivant la norme japonaise.
Le gout est doux.

Prix : 10€ le sachet de 50 gr

Sumo -Thé vert BIO-

Origine de Shizuoka



La préfecture Shizuoka est la première région productrice de thé vert au Japon. C'est une région montagneuse. En général les champs de thé vert se situent sur les pentes de la montagne, à coté il y a la rivière, alors le matin et le soir le brouillard couvre les champs et dans la journée le soleil brille. Evidemment il y a beaucoup de différences de température. Ceci est propice pour la culture du bon thé. Shizuoka cha a une agréable saveur rafraichissante en bouche, très subtils, une odeur fraiche et une couleur verte foncée.

Ce thé est BIO suivant la norme Japonaise.
Son gout est plus prononcé.

Prix : 10€ le sachet de 50 gr

Mizudashi sencha -Thé vert froid-

Origine de Shizuoka



Présentation sous forme de tea bag.

Ce thé est pour la préparation du thé froid.

Mettre simplement un tea bag dans une bouteille d'eau de 1.5l.
Laisser infuser une ou deux heures dans le frigo ou à température ambiante.
Secouez la bouteille.

Prêt à boire.

Prix : 15€ le paquet comprend 13 sachets de 7 gr



Matcha –MIDONO

Origine de Shizuoka

Le *matcha* occasionnellement écrit *maccha*, est une poudre très fine de thé vert moulu, qui a été broyé entre deux pierres. Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonais, ou comme colorant, ou arôme naturel dans les aliments tels que le mochi, les soba, la crème glacée au thé vert, et dans les wagasghi (*des pâtisseries japonaises*).

Prix : 12€ la boîte de 30 gr



Kona cha (Thé vert en poudre)

Origine de Shizuoka

Ce thé est simplement de la poudre de thé vert. Sa préparation est facile et rapide. Il garde toutes les qualités et vertus d'un thé vert.

« Préparation »

Mettez à votre convenance du thé dans la tasse. Versez de l'eau chaude.

Mélangez et c'est prêt !!

Prix : 10€ la boîte de 30 gr



Asa no sappari cha "Matcha iri génmaicha"

Origine de Shizuoka

Présentation sous forme de tea bag.

Le genmaicha (玄米茶 littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert japonais mélangé à des grains de riz grillés. Ce thé à une teinte jaune clair. Son goût est doux et agréable, combinant le goût d'herbe fraîche du thé vert avec la saveur de noisette du riz soufflé.

Le genmaicha est également vendu avec du matcha (thé vert en poudre) ajouté à celui-ci. Ce produit est appelé matcha-iri genmaicha (littéralement genmaicha avec du thé en poudre). Le matcha-iri génmaicha a un goût similaire au genmaicha mais sa saveur est souvent plus forte et sa couleur plus verte.

Prix : 5€ le paquet de 39 gr (13 sachets de 3 gr)



Hiru no ippuku cha “ Fukamushi sencha” Origine de Shizuoka

Présentation sous forme de tea bag.

On appelle « Fukamushi sencha » un thé qui à été cuit 2 fois plus longtemps. Le sencha ainsi obtenu a pour défaut d’être assez décomposée et poudreux, mais possède de très appréciables qualités. Lors de la préparation du thé, on retrouve dans la tasse des particules de feuille, celles-ci sont très bien assimilés par l’organisme et très bon pour la santé.

La liqueur est dense et texturée ayant un caractère aromatique plus fortement herbacé.

Prix : 5€ le paquet de 39 gr (13 sachets de 3 gr)



Boite à thé

Cette boite en métal est recouverte de papier washi
Grâce à ses deux couvercles, elle est idéale pour la conservation du thé.

Chaque boite a un motif différent.

Elle est déclinée en plusieurs colories : rouge, jaune, vert, noir

Contenance : 100g

Prix : 7€ la boite.