

# 柿の葉だより

(2020年春号)

こんにちは！お元気ですか？

柿茶本舗から季節のお便りをお届けします。  
春を迎えて、景色に彩りが増え、生命の息吹もたくさん感じられるようになりましたね。

## ～ 柿茶本舗からのお知らせ ～

### 当社初、オーガニック認証の「柿茶の粉茶」を新発売

耕作放棄地の柿畑を再生し、農薬・化学肥料を使わず育てた

### 柿の葉のオーガニック健康茶

柿茶本舗有限会社は、耕作放棄地を再生し有機農産物の日本農林規格（有機 JAS）の認証を受けた畑で収穫した柿の葉を、同じく有機 JAS 認証工場で加工して、新商品「柿茶の粉茶」として 4 月 1 日から販売します。オーガニック認証商品として販売する粉茶は当社で初めてです。

#### ■ 商品の特長

- ・ 柿の葉の栄養成分をまるごと摂れる。
- ・ ノンカフェインなのでおやすみ前でも、妊産婦や赤ちゃんが飲んでも安心。
- ・ スティックタイプで持ち歩きが便利。いつでも水に溶かして手軽に飲める。

#### ■ 商品概要

スティックタイプ 30 本 | 箱 2,400 円 (税別)

#### 【代表者 井上信忠より】

当社では長年放置された柿畑を地元農家の方々の協力を得ながら下草刈りなどを行って再生し、農薬や化学肥料を一切使わず原料の柿の葉を生産しています。柿の実のなる前の夏場に柿の葉を収穫し、坂出市内の自社工場で柿茶として加工しています。

今後も、より安全・安心な柿茶製品を生産し、お客様の健康づくりに資するとともに、地域社会にも貢献していきたいと考えています。そのために、これを契機として香川県農地機構を通じて借り受ける柿畑を増やしていき、同様にオーガニック認証を取得しながら、上質な原料の安定確保に取り組んでいきます。



## 2面

この春のおすすめ!

「アスミン」



## 3面

柿茶のこだわり!

「金属探知機??」



## 4面

イベントレポート

「オーロラ上映会」



柿茶本舗有限会社 (旧 有限会社生化学研究所)  
〒762-0011 香川県坂出市江尻町 1220  
Tel:0877-46-2436 Fax:0877-45-8444  
メール:hi\_inoue@kaki-cha.co.jp



この春のおすすめ!

## アスミン®

柿の葉の濃縮エキスのご紹介です!



柿茶にはさまざまなタイプの商品がありますが、柿茶を濃縮したものが「アスミン」です。

アスミンは柿茶の浸出液を約 10 倍に濃縮して乾燥させたもので、**カキポリフェノール (柿カテキン、フラボノイド、ルチン)、ミネラル類 (カリウム)**などが特に濃縮されています。

このアスミンには、以下の3タイプの商品があります。



粉末タイプ



カプセルタイプ



分包スティックタイプ

いずれも中身は「柿茶の濃縮乾燥エキス」ですので、お好みや飲みやすさに応じてお使いいただけます。粉末タイプはお湯に溶いて飲んでいただくほか、ミルクティーのようにしていただく飲み方もおすすめですよ。

まず、アスミンのスティックをティーカップに1包入れてお湯を注ぎます。ハチミツ、ミルクを入れてできあがり!スパイス類を加えて、インドのチャイ風にしていただくのもいいですね。



### お客様の声から



- ・ちょっと風邪気味かな、と思ったらすぐに一粒飲むと、それ以上進行することもなく、ベストコンディションをキープできます。できれば毎日一粒飲めばいいのですが、ちょいとお高いので、普段は柿茶で、いざ、と言うときにはアスミンで乗り切っています。老若男女問わず安心して飲めます。(ご購入者様)
- ・風邪を引きやすいのですが、断食道場で教えて頂いたとおりに飲んでいました。風邪かなと思ったらお湯で溶いて3カプセル。翌日はケロツとして喉も潤って、風邪で寝込まなくなりました。ありがたいです。家族が具合の悪い時も同様に飲ませますが、やっぱり翌日元気になります。ありがたいです。(キャンピングカー大好きさん)

# 柿茶®のこだわり！

柿茶本舗は柿の葉茶の専門店として70年の長きに渡って柿茶を作り続けてきました。原材料の育て方から製法はもちろん、製造過程から販売法まで様々なこだわりをもって最高の製品をお届けしています。そのこだわりを柿茶本舗のスタッフがご紹介いたします。



いつも柿茶本舗の柿茶をご愛顧いただきありがとうございます。柿茶本舗製造部長の井上です。今回は私から柿茶本舗がこだわる「安全性」についてご紹介いたします。

柿茶は、収穫から発送まで様々な行程を経て作られていますが、最も重要なのが「安全性」です。みなさまのお口に入るものですから、材料となる柿の葉についても無農薬、無化学肥料で育てられているものを使うだけでなく、食品添加物も使用していません。また、衛生管理としてはあたりまえのことですが、製造工程の使用器具・機材の衛生管理をはじめ、作業前清掃・作業後の施設清掃、製造担当者の体調管理、帽子・マスク等の服装、爪、手洗いの徹底、ローラーでの服装のホコリ除去等にも取り組んでいます。



製造作業の様子

また、製造工程においては、特に近年の機械化が進んでいる状況では思わぬ異物混入なども考えられます。例えば、機械の部品が欠けて発生する金属片などです。

そのような異物混入を防ぐために、柿茶本舗では最終段階において右の写真の「金属探知機」を通して異物の混入がないことを確認しています。実際のところ、これまでに検知されたことはほとんどないのですが、慎重の上にも慎重を期して製造しています。



井上 英明(いのうえ ひであき)



柿茶本舗男子6人兄弟の5男。製造のチームリーダーとして収穫から、柿茶の製造、梱包まですべて担当しています。

製品に関しては HACCP の考えを取り入れた衛生管理を徹底し、より良い製品をお客様にお届けできるように取り組んでいます。

## オーロラが私達に語りかけるすてきなメッセージ 2019 in かきのはカフェ

柿茶本舗の敷地内には、柿茶の製造工場だけでなく、人々の健康に取り組むための「健康会館」、そして柿茶を始めとする自然食品の販売や、四国をめぐるお遍路さんや地元の方がほっと一息つける場である「かきのはカフェ」もあります。先日この「かきのはカフェ」で開催された素敵なオーロライベントをご紹介します。

今回お話をくださったのは「オーロラメッセンジャー」中垣哲也さんです。中垣さんはもともと放射線技師だったそうですが、「太陽と地球のコラボ」であるオーロラの魅力に取りつかれて以来、極北などへの渡航も90回以上、オーロラ写真やビデオの上映会・講演会などを通じて「奇跡と言える地球の素晴らしさ」を伝える活動を10年以上続けられています。

上映会はオーロラが発生する仕組みから、オーロラツアーの様子、さらに中垣さんが各地で撮影されたオーロラが紹介されました。たくさんの写真は本当に素晴らしく、特に動画は「こんな風景が地球上で見られるなんて」と圧巻の内容でした。前回の上映会後には中垣さんのツアーでオーロラを見に行った方もいらしたそうですよ。

神秘的な風景に見とれながら、お話を聞き入ったひとときでした。

中垣哲也さんのHPはこちらです → <http://www.auroradance.com/>

会場となった「かきのはカフェ」ですが、柿茶をはじめ柿茶本舗の全商品が試飲できる他、おすすめの自然食品を揃えた販売スペース、さらに木をふんだんに使った落ち着いたカフェスペースを備えた健康とくつろぎのスペースになっています。目の前の道路はお遍路さんも通るため、お遍路さんの休憩所としても利用されていますよ。お近くにいらしたらぜひ「かきのはカフェ」にお立ち寄りください！



中垣哲也さん



上映された写真



かきのはカフェ



カフェスペース

### 編集後記

新型コロナウイルスで社会は様々な影響を受け、ご苦労されている方も多いことと存じます。まずは健康維持、そしてより健康な体づくりのため、適切な食事、適度な運動、十分な睡眠をしっかりとおとりになってください。一日も早い終息をお祈りしております。