

有機栽培の認定を受けた茶葉を使用

有機 三年番茶

株式会社 播磨園製茶



有機栽培認定証に基づいて栽培された京番茶。早い段階（昭和47年）から有機茶に取り組み、有機栽培認証（トレーサビリティ、マニュアル化とその履行等）を受け続けている。

また、他の茶業家が廃業する際に茶畑を引き継ぎ、有機茶の栽培茶畑として活用、地域の環境保全にも貢献している。



ECO スタイル 原材料

茶畑の再利用資源である「春番（3月に刈り取る茶葉）」「秋番（10月に刈り取る茶葉）」を原材料として利用。

ECO スタイル 製造・流通段階

- 1) 新たな生産技術であるフルオートメーションを導入し、省エネ・省資源化を実現。
- 2) 廃棄物・排出物は茶畑の土壌に戻し肥料として循環させ、再利用している。

ECO スタイル 使用段階

有機農法を掲載したパッケージ使用し、消費者に向けてエコにつながる行動を喚起している。

ECO スタイル 廃棄段階

飲み終わった茶かすは、無農薬肥料として再利用され廃棄物ゼロをめざす。

●有機 JAS 認定圃場

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づき制定された有機食品の検査認証制度。

- ・種まき、または植え付け前3年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する。
- ・栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。



株式会社 播磨園製茶

所在地

京都府綴喜郡宇治田原町大字奥山田小字川上152-1

TEL

0774-88-3183

FAX

0774-88-3881

URL

<http://www.harimaen.co.jp/index.html>

E-mail

info@harimaen.co.jp