

フードカルチャーコースで作成したお茶です

フードカルチャーコース2年生の授業で、商品開発に挑戦しました。
狭山茶の宮野園さん（卒業生のご実家です）にご指導いただき、お茶の基礎を学んだあとコンセプト、茶葉の配合、パッケージデザインを全て生徒たちが考えました。何度も試飲を繰り返して、この味をみなさんにお届けしたいという想いで作りました。このお茶を飲んでリラックスしてもらえたら嬉しいです。

	
【原材料】 ほうじ茶、黒豆、炒り玄米、二条大麦	【原材料】 狭山の緑茶、炒り玄米
【コンセプト】 東京女子学院の「優しい雰囲気」をイメージした、甘く飲みやすいお茶。ほうじ茶ベースでカフェインがほとんど含まれないため、お子さまや妊婦さんなどにも安心して飲んでいただける優しいお茶です。 黒豆は美容にも効果があるそうです。	【コンセプト】 東京女子学院のグラウンドの「爽やかな緑」をイメージした、色の美しい緑茶。私たちの好きな玄米茶をブレンドしているため、緑茶の渋さ、苦みはあまり感じられず、ほんのり甘味のある飲みやすいお茶です。