

生產品目

茶葉の生産及び自社工場での加工 緑茶、紅茶、ほうじ茶、粉末緑茶など



生産するうえでのこだわり

農薬や化学肥料を使わずに「昔ながらの香りの良いお茶」を目指しています。緑茶 (茶葉や粉末、ティーバッグ)や紅茶、ほうじ茶などを自社工場で製造しています。



美味しいお茶の入れ方

- ①お湯を沸騰させます
- ②急須に茶葉を茶さじ2杯程度入れます
- ③お湯を約80℃に冷まして急須に注ぎます

販売先・飲食店

直営店、熊本県内小売店ほか



自己紹介

なかお ようすけ

中尾 要介さん (菊池市)

1990年から農薬を使用しない農法に取り組んでいます。2012年から熊本県の認証を取得し、お客様に喜んでいただけるお茶を作り続けています。



苦労している点

除草作業が大変です。ハンマーモアによる除草に加え、茶樹に絡む草は摘採機にレーキを付けて作業を行っています。

消費者の皆さんへ

栽培から加工まで自社でこだわってできた旭 志園のお茶をぜひお試しください!

HP · SNS

<u>旭志園</u>

