



今年も新茶の季節です。

## 日本エアコミューター(JAC)機内にて、新茶をご用意いたします。

～契約農家で栽培された「春便り」。新茶の若々しさをご堪能ください～

2014年5月7日

JALグループの日本エアコミューター(本社:鹿児島県霧島市)は、5月7日(水)から18日(日)まで、大阪～屋久島/福岡～奄美大島/鹿児島～沖永良部・与論の各路線の機内において、鹿児島県南九州市で栽培された下堂園「ゆたかみどり」の新茶「春便り」をご用意いたします。

ご搭乗の際には、「被覆」と「深蒸し」の技術\*1で美味しさを生み出している「春便り」を是非ご堪能ください。



今回ご準備する「春便り」は、株式会社下堂園さま(本社:鹿児島市)の契約農家で栽培された「ゆたかみどり」の新茶です。

一般的なお茶は立春から数えて八十八夜で新茶が摘まれますが、南国の暖かい気候の恩恵を受けて鹿児島県で多く生産されている早生種の「ゆたかみどり」は七十七夜で摘まれ、「走り新茶」として全国に先駆けて流通されます。

日本エアコミューターは、お客さまに選ばれ愛される航空会社をめざし、快適な空の旅をお過ごしただけよう努めてまいります。

以上

\*1 「被覆」 :一番茶新葉の効果抑制、渋味の減少、美しい濃緑の水色を生み出すため、収穫1週間前位から黒い覆いを茶園に被せる。

「深蒸し」 :生茶葉から煎茶を造る最初の工程、「蒸し」の時間を1分から3分程度と長くすることにより、茶葉からの滲出成分が通常の煎茶より多くなり、濃くまろやかな味わいとなる。

商品についてのお問い合わせ先:株式会社 下堂園(鹿児島県鹿児島市卸本町5-18)

TEL 099-268-7281(9:00-18:00)

「春便り」は「下堂園オンラインストア」で購入いただけます。

<http://www.ocha-no-shimodozono.jp/contents/shop/>