



ティーズハレルヤ

Hallelujah Tea

哈利路亞茶

From Japan to the World Tradition and Innovation Sustaining Nature and Culture

Tea leaves from this region are produced in tea gardens and tea factories that have received JAS organic certification from EOCERT and INFC, the registered certifying body of the Japanese government. JAS-certified tea gardens and tea factories. They are exported to Europe and the United States, where they are recognized for their world-class safety and taste. The region's tea production is also the driving force behind the rich natural environment and the cultural life that is lived there.

Organic Certification: 120508-001 by EOCERT / 2010M-6 by International Center for Nature Farming Research

從日本走向世界 傳統與創新共存 維護自然与文化

該地區的茶葉是在獲得日本政府註冊認證機構EOCERT和INFC的有機JAS認證的茶園和茶廠生產的。因其世界級的安全性和口感而受到高度評價，並遠銷歐美。此外，該地區的茶葉生產是支持這裡豐富的自然和文化生活的驅動力。

有機認證: 120508-001 by EOCERT / 2010M-6 by International Centre for Natural Farming Research

日本から世界へ 伝統と革新 自然と文化の持続

この地域のお茶は、日本政府の登録認証機関であるEOCERTとINFCから有機JAS認証を受けた茶園と製茶工場で作られています。世界水準の安全性と味を評価され、欧米にも輸出されています。また、この地域のお茶づくりが、豊かな自然と、そこで営む文化的生活を支える原動力になっています。

有機認証: EOCERT による 120508-001 / 国際自然農法研究センターによる 2010M-6

Haruno, Shizuoka, Japan

Shizuoka, a famous tea-producing region with Mt. Fuji. The organic tea gardens are in its mountainous area, at an elevation of 400 meters, where people and nature coexist in harmony. This area has been producing "steamed" sencha, a traditional Japanese method of tea production, for over 100 years. Since 2004, the entire region has been involved in organic tea cultivation, and as of 2022, it accounts for approximately 10% of the organic tea growing area in Shizuoka Prefecture. The organic tea cultivation efforts were started for the health of tea drinkers and to preserve the natural environment for future generations. As a result of trial and error since the organic tea cultivation method had not yet been established, we are now a world-class organic tea production area that has made sustainable production possible through "tradition" and "innovation".

静岡、以富士山著稱的茶葉產區。有機茶園位於海拔400米的山區，在這裡人們與自然和諧共處。100多年來，該地區一直使用日本傳統的蒸法製作煎茶。自2004年以來，我們一直致力於整個地區有機茶種植，到2022年，我們將佔靜岡縣有機茶種植面積的10%左右。為了飲用者的健康，以及保護自然環境並將其傳給下一代，我們努力種植有機茶。從有機茶的栽培方法尚未確立開始，經過反覆試驗，現在我們終於成功通過“傳統”和“創新”實現可持續生產，成為世界級有機茶產區。

富士山を有するお茶の名産地静岡。その山間部、標高400mのところに人と自然が共生する有機茶園の地域が広がっています。日本の伝統的製法の「蒸す」煎茶を百年以上作っている地域です。2004年から地域一帯で有機茶栽培に取り組み、2022年時点で、静岡県の有機茶栽培地の約10%を占めています。有機茶栽培への取り組みは、飲む方々の健康のため、また自然環境を保全し次世代に繋げていくため始まりました。まだ有機茶栽培の方法が確立していない頃から試行錯誤のしていった結果、現在は世界水準の有機茶産地として「伝統」と「革新」により持続可能な生産を可能にしています。



1 2

Our tea garden is rich in microorganisms, where the soil is prepared only with organic fertilizers.
 這裡茶園的土壤只採用有機肥料因此土壤含有大量微生物
 有機肥料のみで土づくりに微生物の多い茶園となっている。



3
 With the introduction of machines, not only sencha but also black tea and oolong tea can be produced.
 通過引進機器, 不僅可以生產煎茶, 還可以生產紅茶和烏龍茶。
 機械の導入により煎茶だけでなく紅茶や烏龍茶も製造可能である。



4 5 6
 Organic JAS rating certificate. Pesticide Residue Testing. Thorough production process controls are documented and reported to certification bodies approved by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.
 我們記錄生產過程的徹底管理, 並將其報告給農林水產省授權的認證機構。
 徹底された生産工程の管理を記録し、農林水産省認可の認証機関に報告している。

7 8
 About Japanese tea production process.
 Tea leaves plucked as raw materials for tea production are immediately transported to a ※unprocessed tea factory, where they are steamed as quickly as possible.
 ※unprocessed tea "Ara Cha"
 “日本製茶工序”採摘下来的茶葉作為製茶原料, 立即運到粗茶廠, 以最快的速度進行熱加工。蒸汽處理的主要目的是利用蒸汽的熱量使酶活性失活。如果不進行蒸蒸, 茶葉中的酶活性會起作用, 含量會發生變化, 但主要原因是由於多酚氧化酶的作用, 兒茶素的氧化聚合。兒茶素是茶葉的主要成分, 也是表徵綠茶苦澀味的味覺成分。因此, 蒸製過程是將茶葉中所含的兒茶素原樣轉移到產品中的重要過程, 賦予其獨特的綠茶風味和功能。
 「日本茶製造工程について」製茶原料として摘採された茶葉はすぐに荒茶工場に運ばれ、できるだけ速やかに蒸す(蒸熱)処理が行われます。蒸熱処理の第一の目的は、蒸気の熱を利用して酵素活性を不活性化させることです。蒸熱処理をしないと茶葉中の酵素活性が働いて内容成分が変化してしまいますが、その主なものはポリフェノールオキシダーゼの作用によるカテキン類の酸化重合です。カテキン類は茶葉の主要な成分ですが、緑茶の苦渋味を特徴付ける味成分であり、最近では抗酸化作用などの機能性も注目されています。そのため蒸熱処理は、茶葉に含まれるカテキン類をそのまま製品に移行させて、緑茶特有の味と機能をもたせるための重要な過程といえます。

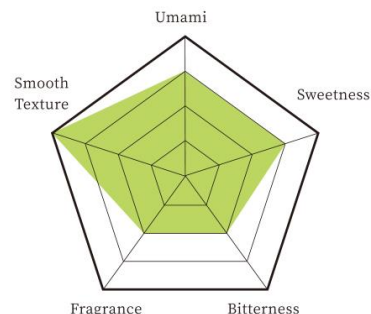


Organic Umami Green Tea

A traditional manufacturing method unparalleled in the world
Amino acids and catechins Heal the mind and body

世界上獨一無二的傳統製造方法 氨基酸和兒茶素 治愈身心
世界で類を見ない伝統製法 アミノ酸とカテキン心と体の癒し

Type 類型 / タイプ	Green Tea (Sencha) 煎茶 / 煎茶	Net weight 内容量 / 内容量	50g
Cultivar 品種栽培 / 品種	Yabukita 薮北 / やぶきた	Style 風格 / スタイル	Loose Leaf 葉子 / リーフ
Harvested 収穫 / 収穫	Spring (late April) 春季 (四月下旬) / 春 (4月下旬)		
Organic Certification 有機認証 / 有機認証	120508-001 by ECOCERT / 2010M-6 by International Nature Farming Research Center, Japan ECOCERT による 120508-001 / 国際自然農法研究センターによる 2010M-6		
How to drink 飲用方法 / 飲み方	 3g  60°C 150ml  90sec		



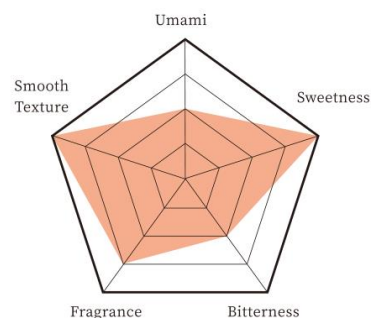
Organic Umami Black Tea

Fruit-like natural fragrance for a healthy and relaxing tea time

水果般的天然香味, 讓您享受健康輕鬆的下午茶時光

果實のような天然香 ヘルシーでリラックスしたティータイムを

Type 類型 / タイプ	Black Tea 紅茶 / 紅茶	Net weight 内容量 / 内容量	30g
Cultivar 品種栽培 / 品種	Yabukita 薮北 / やぶきた	Style 風格 / スタイル	Loose Leaf リーフ / 葉子
Harvested 収穫 / 収穫	Summer (early July) 春季 (七月初) / 春 (7月上旬)		
Organic Certification 有機認証 / 有機認証	120508-001 by ECOCERT / 2010M-6 by International Nature Farming Research Center, Japan ECOCERT による 120508-001 / 国際自然農法研究センターによる 2010M-6		
How to drink 飲用方法 / 飲み方	 3g  95°C 150ml  240sec		



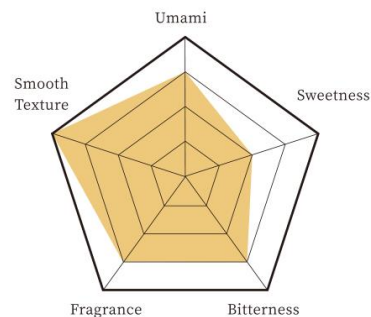
Organic Umami Oolong Tea

Rare Japanese oolong tea Oolong tea polyphenols that suppress fat absorption

罕見的日本烏龍茶抑制脂肪吸收的烏龍茶多酚

希少な日本産烏龍茶 脂肪の吸収も抑える烏龍茶ポリフェノール

Type 類型 / タイプ	Oolong Tea 烏龍茶 / 烏龍茶	Net weight 内容量 / 内容量	30g
Cultivar 品種栽培 / 品種	Zairai 原生 / 在来	Style 風格 / スタイル	Loose Leaf リーフ / 葉子
Harvested 収穫 / 収穫	Spring (early May) 春季 (五月初) / 春 (5月上旬)		
Organic Certification 有機認証 / 有機認証	120508-001 by ECOCERT / 2010M-6 by International Nature Farming Research Center, Japan ECOCERT による 120508-001 / 国際自然農法研究センターによる 2010M-6		
How to drink 飲用方法 / 飲み方	 3g  95°C 150ml  90sec		



Umami, the spirit of Japanese food

Umami, discovered in Japan, is the fifth taste after sweet, sour, salty, and bitter. These five tastes are called "basic tastes" because they are independent tastes that cannot be mixed with other tastes. Japanese cuisine can be described as a culinary pursuit of umami. Japanese tea production is also based on the spirit of Japanese cuisine, and the pursuit of umami has led to the creation of a unique Japanese tea making method called "steamed green tea".

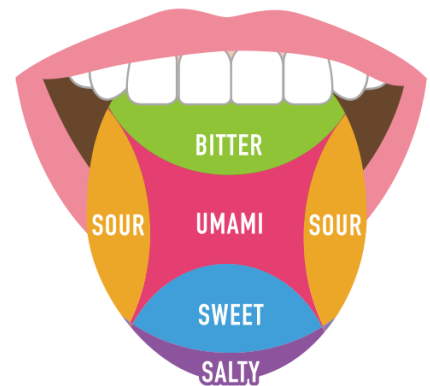
We also design our fertilizers to match the soil so that the tea trees, which are grown organically at an altitude of around 400 meters, will have a robust umami flavor.

日本料理の精華：鮮味

鮮味是在日本發現的，是繼甜、酸、咸、苦之後的第五種味道。這五種口味是獨立的口味，不能通過混合其他口味而產生，稱為“基本口味”。日本料理可以說是一種追求鮮味的美食。日本茶的製作也是基於日本料理的精神。此外，在我們的茶園裡，肥料是根據土壤特別設計的，這樣在海拔約400m的有機種植的茶樹就會有獨特濃郁的鮮味。

和食の精神「うま味」

日本で発見された「うま味」は、甘味・酸味・塩味・苦味に次いで5番目の味です。この5つの味は、他の味を混ぜて作ることができない独立した味で、「基本味」と呼ばれています。日本食はうま味を追求した料理と言えるでしょう。日本のお茶作りも日本料理の精神に基づいており、うま味追求して、日本だけの製茶方法「蒸し製緑茶」を生み出しました。また当園では、標高400m付近で有機栽培しているお茶の木にしっかりとうま味が加わるように土に合わせた肥料設計をしています。



Japan's unique traditional manufacturing method

In the mid-18th century, Nagatani Soen in Uji established the method of steaming sencha. Steamed sencha is an "unfermented" tea in which the fresh leaves are immediately steamed to stop the oxidizing enzymes from working. "Steamed green tea" is made possible by steaming raw leaves with steam, which instantly deactivates oxidative enzymes. This eliminates any fermentation and locks in the ingredients of the raw leaves.

日本傳統方法

18世紀中葉，宇治的永谷宗園創立了蒸煎茶的方法。蒸煎茶是一種“非發酵茶”，新鮮的葉子被立即蒸煮以停止氧化酶的作用。蒸過的綠茶可以通過蒸新鮮的葉子來立即停用氧化酶的作用。這消除了任何發酵並鎖定了新鮮葉子的成分。

日本独自の伝統製法

18世紀中頃に宇治の永谷宗円が蒸し製煎茶の製法を確立しました。蒸し製煎茶は、生葉をすぐに蒸して酸化酵素の働きを止める「不発酵茶」です。「蒸し製緑茶」は、生葉を蒸気で蒸す事で酸化酵素の働きを一瞬にして失活させることを可能にしました。これにより発酵が一切なくなり、生葉の成分を閉じ込めることができるのです。

Nutritional Components

Organic Umami Green Tea is a tea measured as Rank 1 by near infrared analysis. The amount of total nitrogen and theanine is higher than the percentage considered excellent (standard values are set by the Shizuoka Tea Research Center, which includes many competitive grade teas).

營養含量

有機鮮味綠茶是通過近紅外分析測量為等級1的茶。總氮和茶氨酸的含量高於被認為是優秀的（標準值由靜岡茶研究中心設定，其中包括許多競爭等級的茶）。

栄養成分

Organic Umami Green Teaは近赤外線分析でランク1と測定されたお茶です。全窒素とテアニンの量は、優秀とされる割合よりも多いです（基準値は競争グレード茶多数を含む静岡茶研究センターが定める）。

	Our Products (弊社製品)	Domestic General Products (国内一般製品)
Total nitrogen (N) 全窒素	6.1	3 (3%程度)
Free amino acid 遊離アミノ酸	4.03	1 (1%程度)
Theanine テアニン	2.1	0.1 (0.1%程度)
Catechin カテキン	13.93	10~15 (10~15%程度)
Caffeine カフェイン	2.97	1.5~4 (1.5~4%程度)
Vitamin C ビタミンC	0.63	0.2~0.6 (0.2~0.6%程度)

Catechin astringency

- UV absorption
- Antiallergic action
- Antitumor effect
- Antibacterial action, increase good bacteria in the intestine
- Antioxidant action, active oxygen scavenging action
- Suppresses increases in blood pressure, blood sugar, and LDL cholesterol

カテキン 渋み

- 紫外線吸収作用
- 抗アレルギー作用
- 抗腫瘍作用
- 抗菌作用、腸内の善玉菌を増加
- 抗酸化作用、活性酸素消去作用
- 血圧、血糖、LDLコレステロールの上昇を抑制

Theanine Umami

- Memory improvement effect
- Relaxing effect
- Suppression of the stimulating action of caffeine
- Sleep improvement

テアニン うま味

- 記憶力改善作用
- リラックス効果
- カフェインによる興奮作用の抑制
- 睡眠改善作用

Caffeine Bitterness

- Stimulating action
- Work speed improvement
- Diuretic

カフェイン 苦味

- 覚醒作用
- 作業速度向上
- 利尿作用



Hallelujha Tea CEO Ryota ATSUMI

Born in 1984 in Hamamatsu City, Shizuoka Prefecture. He graduated from Faculty of Regional Environmental Science, Tokyo University of Agriculture. After working for a food trading company, meeting some farmers who produce organic green tea leaves in Haruno-cho, Hamamatsu City, and beginning his career in agriculture. He was attracted to "tea," an agriculture that is inspired by nature but ultimately completed by human sensibilities, and plunged into the world of tea. Currently, he is devoted to spreading the various charms of tea in addition to its taste, health, and beauty. Through his tea production, he is working to stimulate natural, economic, and human exchanges in the region, and his business activities are aimed at creating a better community for the next generation.

哈利路亞茶 CEO 渥美良太

1984年出生於靜岡縣濱松市。畢業於東京農業大學地域環境學部。在食品貿易公司工作數年，對食品產生濃厚興趣。於濱松市春野町結識了一些生產有機綠茶的農民，開始了他的有機茶葉生涯。他深深的被這些在純天然無污染的自然環境中生長，並通過職人的獨特加工而製造出的綠色飲品所深深吸引。現在，他積極投身於發現並傳播包括茶的味道、健康和美麗之外的各種魅力。致力於為一下代營造出一個和諧區域；即鏈接鄉村與城市，維持可持續自然生態系統，發展型經濟模式，從而福祉當地人們。

ティーズハレルヤ 代表 渥美良太

1984年靜岡縣濱松市生まれ。東京農業大学・地域環境科学部卒業。食品商社に勤務を経て、浜松市春野町の有機栽培地で営む農家と出会い、農業の道を進み始める。自然をモチーフとしながらも最終的には人の感性によって完結する農業、「茶」に魅力を感じ、この世界に飛び込む。現在は味・健康・美容以外にもお茶の様々な魅力の普及に精力を傾けている。茶生産を通じて、地域の自然・経済・人的交流を活性化させ、次世代につながる、より良い地域づくりを目指して事業活動をしている。



How Organic Certification Works

In accordance with the Codex Guidelines, an international standard, the Japanese government has established JAS standards for organic agricultural products and processed organic agricultural foods. Only foods produced in compliance with these rules and bearing the Organic JAS Mark can be labeled "Organic". The Organic JAS Mark or "Organic" label is placed on organic foods produced in accordance with the Organic JAS Standards by businesses that have been certified by an impartial third party, a registered certification body (an organization registered by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries). It is proof that the food has been inspected and certified as having been grown, processed, stored, and packed without the use of pesticides, chemical fertilizers, synthetic additives, antibiotics, genetically modified technology, etc. When importing organic agricultural products and organic food products, the "Organic Equivalency System" is applied, and if the product is "certified organic" in the country of export, an "organic certification mark" of the importing country can be attached upon application.

什麼是有機認證

日本政府根據國際標準Codex Guidelines, 制定了有機農產品和有機農產品加工食品的JAS標準。只有按照這些規則生產並帶有有機JAS標誌的食品才能貼上“有機”或“Organic”標籤。Organic JAS 標誌或“有機”或“Organic”標籤是由經過公正的第三方、註冊認證機構（農業部長註冊的組織、林業和漁業）。食品經檢驗證明在種植、加工、儲存、包裝過程中不使用農藥、化肥、合成添加劑、抗生素、轉基因技術等。進口有機農產品和有機食品時，產品適用“有機等效體系”，產品在出口國為“有機認證”的，可在申請時加貼進口國“有機認證標誌”。

有機認證の仕組み

國際基準であるコーデックスガイドラインに準拠して、日本政府が有機農産物と有機農産物加工食品のJAS規格が定めており、そのルールを守って生産され、有機JASマークが付いた食品だけが、「有機」や「オーガニック」と表示できます。有機JASマークや「有機・オーガニック」の表示は、公平な第三者である登録認証機関（農林水産大臣の登録を受けた機関）から認証を受けた事業者により、有機JAS規格に基づいて作られた有機食品に付けられます。農業や化学肥料、化学合成添加物、抗生物質、遺伝子組換え技術などを使わないで栽培・加工・保管・パッケージング等をしていることを検査し証明した食品であることの証明となります。有機農産物・有機食品を輸入する場合、「有機同等制度」が適用され、輸出する国で「有機認定」を受けている場合、申請すれば輸入国の「有機認証マーク」が付けられます。

World organic certification mark

世界有机认证标志

世界の有機認証マーク



ティーズハレルヤ

Hallelujha Tea

哈利路亞茶

『Hallelujha Tea』

〒431-3303 Belle Hills 202 3174-1 Yamahigashi Tenryu-ku
Hamamatsu-shi Shizuoka Prefecture, Japan
Tel 053-922-0380 / 090-9327-9266 / Fax 053-922-0381

『哈利路亞茶』

〒431-3303 日本静岡県浜松市天竜区山東3174-1 Belle Hills 202
電話 053-922-0380 / 090-9327-9266 / 傳真 053-922-0381

『ティーズハレルヤ』

〒431-3303 静岡県浜松市天竜区山東3174-1 ベルヒルズ202
Tel 053-922-0380 / 090-9327-9266 / Fax 053-922-0381



www.instagram.com/teas.hallelujah/