



元気な食卓の、新定番。

こだわりの
乾燥・焙煎・製粉
特選焙煎茶

氷見はとむぎ茶 ティーバッグ

ホットでも
アイスでも
おいしい!



healthy 体の中から温める

おいしくヘルシーな、はとむぎ茶。

昔から日本人の食卓を彩ってきた、はとむぎ茶。そもそもハトムギの果実「ヨクイニン」は漢方薬の原料としても知られています。ヨクイニンは良質なタンパク質をはじめビタミンB1、カルシウム、鉄分などを豊富に含み新陳代謝を活発にするので、肌荒れや吹き出物などの肌トラブルにも期待できるのだとか。ホットでアイスで、季節にあわせて毎日おいしく飲み続けることで、体の中から美しく健やかになりましょう。

hot&ice

温かく、冷たく、心地よく飲む。

飽食の時代、日本の伝統的な食生活が見直されると共に、食卓にのぼるお茶の種類も改めて注目を集めています。煮出しタイプのティーバックなら、古来より健康食品や美容食として栄養価の高いはとむぎ茶を、ご家庭で毎日無理なくお得にお召し上がりいただけます。冬はホットで芳ばしく、夏はアイスでまろやかに…。季節や天気、その日の体調にあわせて、おいしい厳選はとむぎ茶をどうぞお気軽にお楽しみください。



氷見はとむぎ茶



越中はとむぎ茶



氷見(細越)はとむぎ茶



氷見市産

氷見はとむぎ茶 ティーバッグ

原材料名:はとむぎ茶
(富山県氷見市産)
内 容 量:120g(10g×12包)
保存方法:高温・多湿を避け、
常温で保存して下さい

HIMI

焙煎にこだわった、 香り豊かなはとむぎ茶。

氷見産の厳選ハトムギ100%を使用し、乾燥・焙煎・製粉に至るすべての工程にとことんこだわった特選焙煎はとむぎ茶です。焙煎時の酸化や栄養成分の劣化を抑える氷見独自の焙煎技術「加熱蒸気焙煎方法」により、温冷どちらでも芳ばしい香りとまろやかな風味をお楽しみいただけます。



富山県産

越中はとむぎ茶 ティーバッグ

原材料名:はとむぎ茶
(富山県産)
内 容 量:120g(10g×12包)
保存方法:高温・多湿を避け、
常温で保存して下さい

TOYAMA

歴史ある「越中富山の薬売り」 のお茶習慣。

ハトムギの果実は「ヨクイニン」の名称で漢方薬として知られています。「越中富山のクスリ売り」で知られる富山県産のハトムギを原料にした手軽なティーバッグなら、毎日無理なく飲み続けることができます。体調管理や美容のために、湯きを癒し体を温めるはとむぎ茶をお召し上がりください。



細越地区産

氷見(細越)はとむぎ茶 ティーバッグ

原材料名:はとむぎ茶
(富山県氷見市産)
内 容 量:200g(10g×20包)
保存方法:高温・多湿を避け、
常温で保存して下さい

HOSOGOE

元祖はとむぎの里生まれの、 素朴な味わい。

富山県氷見市におけるハトムギの生産は、昭和60年代から山間部にある細越地区で始まったものです。今も昔も変わりなく、愛情込めて丁寧に育てられる安心・安全な細越産ハトムギを100%使用しました。乾燥・焙煎・製粉まで生産組合のお母さん達が愛情込めた手作りで作込んだ、ふるさとの香りたっぷりのはとむぎ茶です。

やかん1つで簡単につくれる

煮出しておいしい はとむぎ茶のいれ方

- 2Lの水に はとむぎ茶
ティーバッグを1包入れます
- 火にかけ沸騰したら
弱火で約5分間煮出して
出来上がりです
- そのままホットで
または冷たくアイスで
お好みに合わせて
お召し上がりください

はとむぎ茶
ティーバッグ 1包

水1.5~2L

お急ぎの場合は、沸騰したら火を止め、ティーバッグを軽くつまんでやかんの中で軽く振ると、はとむぎのエキスが溶け出します。

※火傷には十分ご注意ください。

JA氷見市

氷見の美味しいをお届けします
氷見市農業協同組合
〒935-0023 富山県氷見市朝日丘 2-32

富山県氷見市朝日丘 2-32

健康応援

はとむぎ物語

もっとキレイへ 近づくために



夏はアイスで

冬はホットで

おいしい
うれしい
からだにいい

氷見はとむぎパワーで、元気なふるさとづくりへ!

食の安全への関心が高まるとともに、「生産者の顔が見える食品」が大きな関心と期待を集めています。その一つがハトムギです。JA氷見市では、平成16年、それまでわずかししか栽培されていなかったハトムギ栽培を本格スタート。農業生産法人「(株)JAアグリひみ」が中心となって栽培の普及に取り組み、多くの農家に栽培を勧め、いまや栽培の輪は氷見市全域から、富山県西部へまで広がっています。そして今日、高まる人気に応え氷見はとむぎの生産量は着実に増えていますが、それを支えているのは生産者一人ひとりの培われた技術と経験、そして何よりも熱い情熱です。農家が丹精こめて育てた氷見はとむぎのおいしさ、安全、安心は、これからも真心と温もりによって守られ続けます。

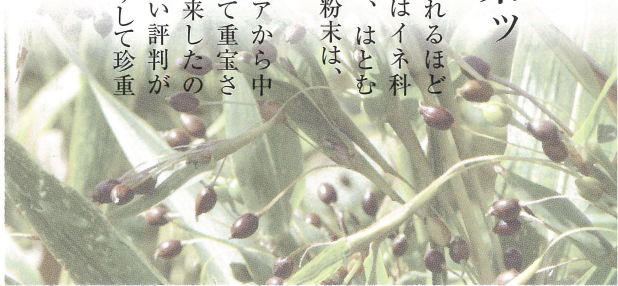
氷見市農業協同組合

〒935-0023 富山県氷見市朝日丘2-32
Tel.0766(74)8821 Fax.0766(74)2874
<http://www.ehatomugi.com/>

健康応援、 茶ッ茶ッ茶ッ

「穀物の王様」と言われるほど
滋養豊かな「はとむぎ」はイネ科
の植物で麦の一種。この、はとむ
ぎの種皮と殻を除いた種の粉末は、
ヨクイと呼ばれる。

生まれ故郷の東南アジアから中
国へ渡り、健康食品として重宝さ
れてきました。日本へ伝来したの
は江戸時代で、健康に良い評判が
広がり、煎じて飲まれたりして珍重
されたということです。



《小さな一粒の大きなチカラ》

□はとむぎ(ヨクイ)二口知識□

はとむぎ(ヨクイ)の名は、鳩が好んで食べたことに
由来するとか。しかし、そう名付けられたのは明治時代
からで、それまでは一般に、四国麦、四石麦などと呼
ばれていたそうです。またその形は、一見ジュースダマにそ
っくりですが、まったく違った植物なのです。

またヨクイは、はとむぎの種の殻を取り除いて乾燥さ
せたもので、鉄分やカルシウム、ビタミン類などが含ま
れており、一般に健康に良いことで知られています。高カ
ロリーですが、少量で満腹感が得られるためダイエット
にはうってつけです。



ちなみに、江戸時代の
博物事典「本草綱目」には、
ヨクイについて「一種は
歯に粘るもので粥、飯に
もなり、または粉にして
食べ、酒に醸すこともでき
る」と、幅広く利用できる
ことが記されています。

志田信男氏 監修(東京薬科大学名誉教授)