

6260 丹波なた豆茶贅沢プラス

5g×30袋 2,880円(税抜：2,667円)

数年前まで半年間予約で待って
もらっていた幻のお茶。



ほとんど知られることなかった、古くから伝わる丹波なた豆。消えかかっていた種が、12年前の1本のテレビ番組と感動の口コミでよみがえり日本・世界で愛されるお茶に。数年前は、売り切れで半年間予約で待っていただく状態。量産のために、自社以外のナタマメを使用することなく、増量のために、ナタマメ以外をブレンドすることなく、オリジナルの種子を増やし続けて15年、やっと安定的にお届けできるようになりました。

Jack Bean Tea

丹波に伝わる白なた豆を自社農場で育てました。

- ◆無添加、ノンカフェイン
- ◆ほんのり甘くやさしい味
- ◆農薬・化学肥料不使用栽培

なた豆は童話「ジャックと豆の木」のモデルになったとも言われ、生命力溢れる豆です。昔から農家の間では健やかな毎日を送るためにかかせない、頼りになるお茶として重宝されてきました。

◆シュガーレディオリジナル“丹波なた豆贅沢プラス”の特徴◆

からだの中からキレイをサポートする“なた豆茶”に、同じく丹波の農場で育てた“丹波黒大豆”と“大納言あずき”を加えた、味わい豊かな贅沢ブレンド茶です。なた豆の割合は、一定の効果が認められている3gを1袋に充填、更に黒豆1.5g、小豆を0.5g配合し、市販品との差別化を図りました。

なた豆100%茶と同等の成分量に加え、黒豆と小豆のポリフェノールもプラス！

丹波黒豆茶の、ふくよかで深みのある味わいと、豆茶特有の香ばしさが加わり、美味しく、飲みやすいお茶に仕上がりました。

◆生産地紹介◆

「有機豆本舗丹波」は、農薬や化学肥料も一切使用せず、心をこめて丹波なた豆（タンバナタマメ）を栽培する生産者グループです。生産地のある丹波市春日町は、肥えた土壌と清らかな川の恵み、四方を山に囲まれた盆地で昼夜の気温差が大きく、霧深いのが特徴です。

この気候こそが、豆を育てるに最適な場所であり、そんな独特の気候風土に育てられた丹波なた豆茶は高いブランド力を有しています。

◆配合原料情報◆

【なた豆】

コンカナバリンAが含まれる唯一の食材。その他、カナバニン、ウレアーゼなどの特有成分を含みます。

【丹波黒大豆】

丹波地域で栽培される黒大豆は、その味の良さから江戸時代には将軍に献上され、黒大豆で年貢を納めるようになったことから全国的に有名になりました。丹波地域特有の土壌と気候が育む「丹波黒大豆」は、大粒で味がよく、つややかな煮あがりでも長時間煮ても皮が破れにくいのが特長です。ビタミンB1・B2など栄養が豊富で、ポリフェノールなどの成分も含まれています。

【大納言あずき】

あずきの中でも粒の大きい品種を「大納言あずき」といい、なかでも丹波地域で生産される「丹波大納言あずき」は、俵型で皮が薄く大粒で煮崩れにくいなど特長があり、高級和菓子にも使われています。

