

庄内産大麦をゆっくり煎るから香ばしい。

庄内協同ファーム

低温焙煎麦茶

[むぎちゃん]

秋に播種、初夏に収穫。

農薬を使わないで大切に育てた

大麦をゆっくりゆっくり

時間をかけて煎りあげた麦茶です。

ふくよかでやわらかな味わいを

お楽しみいただけます。



五十嵐 英一



皆川 裕一



大井 慶



大井 久治



佐藤 一也



菅原 孝明



大川 八三



阿部 昇



本間 武



佐藤 光生

私達が、愛情込めて庄内産大麦を育てています。



●農事組合法人●庄内協同ファーム

〒997-7631 山形県鶴岡市八色本字西野338
Tel.0235-78-2120 www.shonai-farm.com

初夏の風に揺れる黄金色の麦畑・・・。
生産者のまごころが込められています。

庄内協同ファーム 大麦部会 栽培暦



庄内協同ファーム 低温焙煎 むぎちゃん



※4月中旬頃
桜と菜の花に囲まれて・・・
美しい自然の中で育ちます。



※5月に入ると
ぐんぐん育ちます。



※5月中旬頃には
かわいい穂が
出てきます。



※5月下旬
「おっ、いい出来だの」
一安心！

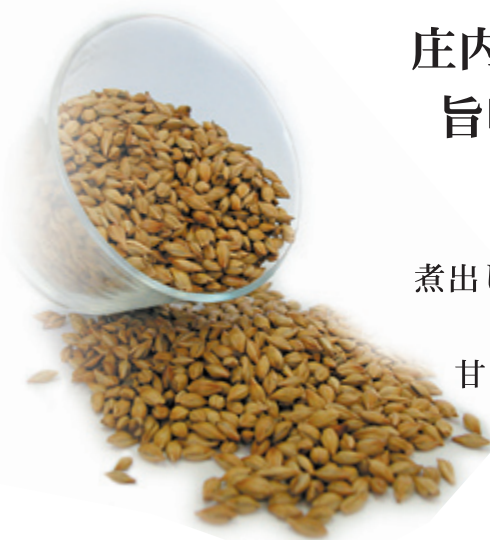


※6月中旬頃、穂の乾燥が
均一になったら収穫です！



庄内産大麦の香ばしさと 旨味を毎日たっぷりと。

冷水用麦茶では
味わえないおいしさです。
煮出しているときからいい香り・・・。
色は、薄い感じですが
甘く香り高い麦茶が楽しめます。



むぎちゃんのおいしい作り方



水2リットル
にカップ1杯
の麦茶を入れ、
火にかけます。
☆麦茶をザルに入れて煮出
すと後処理カンタン！



お湯が沸騰したら弱火
で2～3分煮出します。
火を止め5分程おきます。



できあがった麦茶を
ふきん等でこします。
冷やしても、そのま
まホットでもどうぞ。



むぎちゃん一口メモ

麦茶の原材料「大麦」には余
分な体熱を冷ますという働きが
あるので夏の水分補給にぴったり。
さらに、麦茶はノンカフェイン
なので、体に穏やかな飲み物です。

