# Japonia

HERBATY JAPONII

FIVE O'CLOCK®

TEA AND COFFEE SHOPS

1990

1

## Japan Gyokuro Tohei

Najwyższej jakości herbata przygotowywana ręcznie przez mistrza Tohei Maejima, będąca dziełem jego życia. Specjalna odmiana rośliny herbacianej z kultywarów Goko, Saemidori, Okumidori i Yabukita gwarantuje niezapomniane wrażenia z degustacji. Napar w kolorze seledynowym zachwyca intensywnym umami, słodyczą oraz algowością.
Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 3-krotne.

**370 zł/100g**

2

## Japan Gyokuro Hiki

Pochodząca z prefektur Kagoshima i Kirishima herbata poddawana szczególnemu procesowi produkcji polegającym na zacienianiu krzewów herbacianych przed zbiorem. Wyczuwalna kwiatowa słodycz a zaraz za nią pojawia się algowa nuta i intensywne umami.
Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 3-krotne.

**130 zł/100g**

3

## Japan Kabuse Miyazaki

Sencha Miyazaki z krzewów, które podobnie do Gyokuro zostały poddane procesowi zacieniania, skróconym o połowę, co pozwala herbacie zachować klasyczny charakter senchy. Napar oddaje eleganckie nuty umami przeplatające się ze świeżą roślinnością świeżo skoszonej trawy.
Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 3-krotne.

**120 zł/100g**

4

## Japan Shincha Gyokuro

Pierwszy zbiór herbaty z plantacji rodziny Nishi (wywodząca się z kultywaru Okumidori), którą poddano procesowi zacieniania na okres 12 dni przed zbiorem. Przygotowany napar oddaje nuty alg i umami, które doskonale komponują się z kwiatowością.
Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 3-krotne.

**130 zł/100g**

Japonia stanowi niezwykle ważne miejsce na herbacianej mapie świata. Można powiedzieć, że w Kraju Kwitnącej Wiśni dominuje jeden kolor - zielony. A to dlatego, że niemalże całość tamtejszej produkcji opiera się na zielonej herbacie. W proces jej uprawy i przetwarzania zaangażowana jest cała wiedza, doświadczenie, pasja plantatorów i producentów za to odpowiedzialnych.

Obecnie w Japonii jest wiele rodzajów herbaty; począwszy od codziennych, idealnych do posiłków, po wyjątkowe, najwyżej jakości, których produkcja nie przekracza tony rocznie. Sprawia to, że każdy jest w stanie znaleźć w świecie herbat japońskich coś dla siebie. Ten z pozoru jednolity i mało zróżnicowany wewnętrznie świat skrywa w sobie drugie dno i doskonale oddaje zasadę, że im dalej w las, tym więcej herbaty!

## Japan Oolong

Japoński oolong skrywa w sobie nietuzinkowe połączenie smaków orzecha włoskiego, kwiatowości i roślinności. Herbaty niebędące zielonymi stanowią mniej niż 2% produkcji herbat w tym kraju. Prawdziwy rarytas. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 3-krotne.

**99 zł/100g**

5

## Japan Kabuse

Zbierana wiosną sencha o nieco wyższej algowości która została poddana unikalnemu dla Japonii procesowi zacieniania, które pozwala wydobyć z herbaty więcej nut umami połączonych z charakterystyczną słodyczą, która komponuje się z elegancką goryczką. Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 3-krotne.

**93 zł/100g**

6

## Japan Sencha Kagoshima

Zielona herbata z wyspy Kiusiu. Charakterystyczny i intensywnie zielony liść w formie igieł. Smak wyraźnie algowy i morski, z intensywnym umami, które pozostawia wrażenie gęstości na języku. Cechuje go lekka słoność z odrobiną goryczki. Idealna do degustacji. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 3-krotne.

**79 zł/100g**

7

## Japan Gyokuro Uji

Wyśmienitej jakości zielona herbata gyokuro, która zaskakuje świeżym smakiem z typowym morskim akcentem. To wyjątkowa herbata, która charakteryzuje się aksamitnym finiszem wspartym delikatną kwiatową nutą. Parzenie: woda o temp. 50-60°C, 1-2 min. 2-krotne.

**69 zł/100g**

8

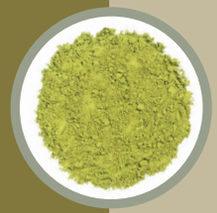
9

## Japan Tamaryokucha

Jedyne w swoim rodzaju zwinięte listki o pięknej, głębokiej zieleni, które cechuje świeży aromat z nutą kukurydzy. Napar zachwyca głębią smaku i koloru. Na pierwszy plan wysuwa się słodycz, przyjemne połączenie nut migdałowych z niuansem prażonego orzecha. Złożoności dodają nuty warzywne, pojawiające się wyraźniej w drugim parzeniu. Szlachetna goryczka i delikatny smak umami trwają na podniebieniu.
Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 2-krotne.

**66 zł/100g**

10



## Japan Matcha Kakegawa

Wywodząca się ze specjalnych listków Gyokuro o nazwie Tencha, które zostają starte na gładki, jaskrawozielony proch. Tradycyjnie do liści dodaje się niewielką ilość wody, a następnie roztrzepuje specjalną bambusową miotełką, dzięki czemu miesza się matchę z wodą i napowietrza napar. W smaku słodka, z wyraźną algowością oraz umami, przywodząca na myśl świeżo skoszoną trawę.
Parzenie: woda o temp. 80°C.

**60 zł/100g**

11

## Japan Uchiyama

Klasyczna Sencha, której napar cechuje przyjemny smak o lekkiej roślinnej nucie i orzechowym posmaku. Doskonała zarówno do codziennej konsumpcji, jak i degustacji. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 3-4 min. 3-krotne.

**59 zł/100g**

## Japan Sencha Kanayamidori

Przyjemnie świeża, Sencha wykazująca nuty umami z delikatnym mlecznym akcentem zapewni doskonałe wrażenia smakowe, które na długo zapadają w pamięć. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 1-2 min. 2-krotne.

**56 zł/100g**

12

## Japan Sencha Fukujyu

Ta parząca się na seledynowo – oliwkowy kolor herbata zielona urzeka świeżością w której wyczuwalne są subtelne nuty umami komponujące się z przyjemną słodyczą.
Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 2-krotne.

**45 zł/100g**

13

## Japan Sencha Shizuoka

Świeża, lekko algowa i roślina propozycja idealna do codziennej degustacji. W tle przyjemnie wyczuwalna słodycz.

Warta spróbowania również w wersji Cold Brew bądź Ice Tea. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 2-krotne.

**39 zł/100g**

14

## Japan Kukicha

Zielona herbata tradycyjnie produkowana z łodyżek oraz liści, co zapewnia jej niezwykle delikatny i przyjemny smak. Jej czysty i klarowny napar o słonecznym kolorze łączy w sobie świeżą roślinność z niuansami orzechów oraz sezamu. Parzenie: woda o temp. 85-90°C, 3-4 min. 2-krotne.

**39 zł/100g**

15

## Japan Genmaicha

Jedna z najbardziej ikonicznych herbat pochodzących z Japonii. Domieszka prażonego brązowego ryżu nadaje jej unikalnego wyglądu oraz charakterystycznego smaku. Mniejsza ilość liści herbaty sprawia, że jej napar jest delikatny i słodki. Wyrazisty smak ryżu doskonale komponuje się ze świeżą i delikatną herbatą. Parzenie: woda o temp. 85-90°C, 3-4 min. 2-krotne.

**36 zł/100g**

16

## Japan Bancha

Zielona herbata z późniejszego zbioru o nieco większym liściu. Smak pełny, rozpływający się w ustach – bez goryczki i przyjemnie gładki. Idealnie zbalansowane nuty przypominają nieco orzech i dają wrażenie gęstego, maślanego charakter. Parzenie: woda o temp. 70-80°C, 2-3 min. 2-krotne.

**29 zł/100g**

17

ZAKUPY ONLINE: **FIVEOCLOCK.EU**