

Houjicha หรือ โฮจิฉะ



Matcha เก็บเกี่ยวได้เพียงปีละครั้งเท่านั้น โดยคัดเลือกจากแปลงชาที่สมบูรณ์ที่สุด เมื่อใบชาเริ่มแตกยอด จะต้องใช้
ผ้าสีดำนุ่มไว้ทั้งแปลงเพื่อให้สารอาหารที่รากถูกดูดซึมขึ้นมาเก็บกักไว้ที่ใบอ่อน 3 ใบแรก จากนั้นกระบวนการเก็บ
ยอดชา ต้องเก็บด้วยมือโดยผู้ชำนาญที่มีประสบการณ์เท่านั้น และเลือกเฉพาะยอดอ่อนที่สมบูรณ์ 3 ใบแรก ต้องไม่
ปนเปื้อนกับส่วนอื่นการเก็บเกี่ยวต้องทำให้เสร็จสิ้นก่อนแสงแรกแห่งอรุณรุ่งจะมาเยือน

มัทฉะมีคุณค่าสารอาหารมากมาย เช่น มีคาเทชินสูงซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอันทรงพลัง มีเทอานินช่วยผ่อนคลาย
คลายอารมณ์สร้างสมาธิบำรุงสมองความจำกลิ่นหอมอโรมาของมัทฉะ ยังช่วยกระตุ้นร่างกายจิตใจและขับกลุ่มมัจฉะ
ญาณ

ยอดชาที่เก็บเกี่ยวได้ จะถูกนำเข้าสู่วังอบไอน้ำโดยเร็วที่สุด เพื่อหยุดกระบวนการออกซิเดชันเป็นการรักษาปริมาณ
สารคาเทชินในใบชาให้คงอยู่ไว้มากที่สุด แล้วนำใบชาที่แห้งจากการอบ เข้าสู่กระบวนการร่อนเพื่อคัดกิ่งและก้านออก
จนหมด ก่อนจะนำไปบดด้วยเครื่องมือที่ทำจากหินชนิดพิเศษที่ทำเพื่อการบดมัทฉะโดยเฉพาะ

โฮจิฉะ เป็นชาเขียวคั่วเข้ม ให้รสชาติ และกลิ่นที่หอม กลมกล่อม ในทุกๆเมนู

Houjicha โฮจิฉะ

สั่งซื้อโฮจิฉะได้ที่

โทร 089-8021155

Line : gotridercreative

<https://www.facebook.com/Gotjicha/>