

# 金棒茶

プレミアムギフトバコ

## KANABOWCHA PREMIUM GIFT BAKO



### 金棒茶

### プレミアムギフトバコ

金沢の港町・金石からお届けする、あたらしい棒茶ブランド「金棒茶」。石川県で古くから親しまれてきた棒茶を、特別な製法によって華やかで上質な香りに仕上げました。オーガニック原料を使用しているから、どんな人でも安心して楽しめます。

忙しい毎日にこそリラックスタイムを。町のゆるやかな雰囲気を感じる、ホッとのお茶の時間が過ごせそうです。

このカタログでは、下記の4商品(A~D)からお選びいただけます。



#### A~C. 金棒茶「SHUN」3箱入りギフトセット

このギフトセットには、金棒茶「SHUN」スタンダードと金棒茶「SHUN」玄米入りが必ず入ります。3箱目は好みのフレーバーティーを下記A~Cよりお選びください。

※写真はA「SHUN」生姜ブレンド入りセットの組み合わせです



「SHUN」スタンダード  
甘く華やかな香りと透き通る黄金色。特別なリラックスタイムをお届けします。



「SHUN」玄米入り  
国産有機玄米あられを使用。緑茶の玄米茶とは一味違う甘みと香ばしさです。

#### D. 金棒茶「bowcha」 4袋入りセット

商品番号 | 6934

「SHUN」と同じ焙煎手法と原料を使用。毎日飲みたくなる、親しみやすい味わい。  
セット内容／金棒茶「bowcha」スタンダード2袋・玄米入り1袋・生姜ブレンド1袋(ティーバッグ8個/袋)



#### A. 「SHUN」 生姜ブレンド入りセット

商品番号 | 6931

国産有機生姜を使用。生姜の香りで体の芯から温まるような美味しさです。



セット内容／金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・生姜ブレンド 各1箱(ティーバッグ6袋/箱)

#### B. 「SHUN」 柚子ブレンド入りセット

商品番号 | 6932

国産有機柚子を使用。さわやかな酸味と、癒しを感じる柑橘の香り。



セット内容／金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・ゆずブレンド 各1箱(ティーバッグ6袋/箱)

#### C. 「SHUN」 ミントブレンド入りセット

商品番号 | 6933

国産有機ミントを使用。さわやかなミントの香りと清涼感が広がります。



セット内容／金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・ミントブレンド 各1箱(ティーバッグ6個/箱)

## WHAT'S KANABOWCHA

金棒茶とは

1. 金沢市金石の焙煎所で丁寧に生産された、芳醇な香りの棒茶
2. 産学官のパートナーシップで開発した独自の焙煎方法
3. 有機JAS認証を受けた抹茶用茶葉の茎を100%使用



### 金石とともに80年の歴史を歩んできた、 地域密着の建設会社

創業1943年。建設業にとどまらず、地域と人をつなぐまちづくりに取り組む会社です。  
地域交流の場として「コッコレかないわ」や「金石町家」を運営し、漁師町のお味噌汁をコンセプトにしたカフェ「そらみそ」も展開。  
“金石でしか味わえない時間”を発信するため、さまざまなプロジェクトを自社で企画・運営しています。

加賀建設株式会社

石川県金沢市金石西1丁目2番10号  
TEL 076-267-1161  
[Instagram] tenriverside.official

Here!



## 金石の未来を想う あたらしい棒茶ブランド

金沢の港町、金石。造船業から始まりこの地で80年つづく『加賀建設』は2021年、棒茶ブランド「金棒茶(かなぼうちゃ)」を誕生させました。

建設の会社がなぜ? 挑戦の背景には、「地域に貢献したい」というまっすぐな思いがあります。「かつての金石は、休みの日に歩行者天国が開かれるようにぎやかな町だったんです」

そう話すのは、金棒茶事業をけん引する『加賀建設』の本部長、鶴山さん。生まれも育ちも金石です。交通の変化とともに人通りが減った町に、もう一度人を呼び込みたい。そんな思いを具現化する取り組みのひとつとして、金棒茶の焙煎所とそれを楽しめるカフェを設立したと言います。「ここでしかできない体験があれば、それを求めて人が集まります。いずれは店を出す人、暮らす人が現れるかもしれません」

そんな循環が生まれる町を思い描き、地域に根差したさまざまな取り組みを推進しています。

## これまでにない美味しさを。 芳醇な香りに隠された秘密

金石港につづくゆるやかな川沿いにある、古い味噌蔵の不思議な形の屋根を残した外観の棒茶カフェ『Ten riverside』。金棒茶は、すべてその隣に建つ焙煎所で焙煎されています。

棒茶は、石川県加賀地方で古くから親しまれてきたほうじ茶の一種で、茶葉ではなく茎を焙煎して作られます。金石でも昔から家庭で飲まれてきた身近な存在だから、「金石の棒茶＝金棒茶」と名付けられました。



金棒茶が目指したのは、従来の棒茶にはない芳醇な香りで、ふたつの特別なポイントがあります。

ひとつは、一般的な棒茶では煎茶の茎を使うのに対し、碾茶(抹茶の茶葉)の茎を採用していること。一番茶の旨みや甘みと三番茶の香りの強さを併せ持つ、二番茶のみを使用しています。有機JAS認証、レインフォレスト・アライアンス認証を受けた鹿児島県の茶園で大切に育てられた、安心のオーガニック原料です。

もうひとつのこだわりは、石川県工業試験場と石川県立大学との共同で研究した独自の焙煎方法。茶茎に含まれる香気成分は、焙煎によって生成され増加するもの。この豊かな香りを逃すことなく茎の中に閉じ込めるため、表面を焦がさずじっくり熱を通す技術を開発しました。

シーンに合わせ、「SHUN」「bowcha」という二つのシリーズがあるのも嬉しいところ。

特別なひとときを演出してくれるプレミアムラインの「SHUN」は、少量ずつ丁寧に焙煎することで「ホトリエノール」「リナロール」「ゲラニオール」などの花の香りに多く含まれる成分を引き出した、華やかでリラックスできる香り。「柚子」「ミント」「生姜」といったフレーバーティーの展開も魅力です。

毎日の暮らしに寄り添ってくれるベーシックラインの「bowcha」は、日常のお茶としてそばに置きやすい価格帯ながら、原材料や焙煎の手法はSHUNと同じ。品質に一切の妥協はありません。

## 香りに乗せて、ゆるやかな まちの空気も届けたい

慌ただしい日々。でも「お茶でも飲もうかな」と思い立てば、そこに自分だけのホッとできる時間が生まれます。

「忙しいからこそ自分の時間を大切に。金棒茶にはそんな願いが込められています」と鶴山さんは言います。

それはきっと世界共通の思い。ほうじ茶、ましてや棒茶の知名度はまだまだだと言いますが「どんな



カフェTen riversideではサイフォンで金棒茶を抽出。急須やティーポットとはひと味違う豊かな香りや味わいを五感でお楽しみいただけます。

国の人にも良さが伝わるはず」と考え、金棒茶は現在、世界10か国に販路を拓けています。「一口飲んでもらうだけで魅力を分かってもらえるんです」と手応えも十分。“ボウチャ”が世界共通語になる日もそう遠くはないかもしれません。

近頃の金石は、休日にふらっと訪れたいまちとして静かな人気。鶴山さんたちの思いは、じわじわと人々に届きつつあります。

「この町に育った私たちにとってはごく当たり前の光景も、ここを訪れた人に言われることで“いいものだな”と改めて感じるがあります」と鶴山さん。

「このご時世にあって、昔ながらの良さが残るいい町です。なんというか…時間の流れがゆるいんですよ」

そんなゆるやかな時間のなかで生み出されるお茶だからこそ、金棒茶は特別なくつろぎを感じさせてくれるのかもしれません。

今日も金石では、焙煎の香りがふわりとただよっています。



昔ながらの狭い道路や入り組んだ路地、板塀の町家が連なるレトロな港町・金石にはゆるやかな時間が流れます。