

Matchai®

まっちゃい 4つのポイント

- 「大和園」の一番茶の石臼挽き大和抹茶使用
奈良の有名茶園「大和園」の抹茶を贅沢に使用しています。
- 10種類のスパイス配合した本格派チャイ
全部で10種類のスパイスをたっぷり配合しています。
- 自社農園のしょうが粉末を使用
奈良の自社農園で育ったしょうがを新鮮なうちに加工します。
- カロリー控えめ、黒糖使用
風味ある黒糖を使用し甘さ控えめです。

このような方におすすめします

・健康と美容にいいものが飲みたい方 ・丈夫なカラダづくりを目指す方
・運動不足の方 ・デスクワーク中心の方 ・偏った食生活を続けている方
・冷房が苦手な方 ・チャイが好きの方

製薬会社が考えた健康飲料

本格派チャイが好き & 手軽に健康維持したい方に

「まっちゃい」は
体に良いとされる10種類のスパイスを
贅沢に使用した本格派チャイに、
奈良県「大和園」の一番茶を
石臼で挽いた大和抹茶を贅沢に使用。
新感覚チャイをお楽しみください。



お召し上がり方

(1包が1杯分です)
[ホット]

①1包(13.2g)を
カップに入れて
お湯120ccを注ぐ。



②しっかりと
かき混ぜて
お召し上がり
ください。



アレルギー物質(特定原材料等)

乳成分

【栄養成分表示】1包(13.2g)中

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

エネルギー 54.92kcal、
タンパク質 1.25g、脂質 0.90g、
炭水化物 10.44g、食塩相当量 0.05g

【品名】matchai「まっちゃい」抹茶入りチャイ

【名称】抹茶入りしょうが粉末配合飲料 【原材料名】グラニュー糖(国内製造)、全粉乳、デキストリン、抹茶、黒糖、しょうが粉末、杏仁霜(ぶどう糖、でん粉、杏仁粉)、シナモン末、乳酸菌発酵粉末、クローブ末、ジンジャーエキスパウダー、食塩、ナツメグ末、カルダモン末、クミン末、スターアニス末、陳皮末/甘味料(カンゾウ)、(一部に乳成分を含む) 【内容量】13.2g 【保存方法】高温多湿、直射日光を避けて、なるべく涼しいところに保存してください。

【ご使用上の注意】●原材料表示をご覧の上、食物アレルギーのある方はお召し上がりにならないでください。●薬を服用中あるいは通院中の方、妊娠・授乳中の方は、医師へご相談の上お召し上がりください。●体質に合わない場合は摂取をお止めください。●乳幼児・小児には使用させないでください。●本品は吸湿しやすいので、ぬれた手で触るなどせず、衛生的にお取り扱ってください。●本品は原材料の性質上、外見に多少の違いが生じる場合がございます。●内容成分が浮遊・沈殿したりすることがありますが、品質には問題ありません。

販売者

佐藤薬品ヘルスケア株式会社

〒639-2241 奈良県御所市茅原123番地 <http://www.sato-yakuhin-hc.co.jp>

【お問い合わせ先】0745-43-5344(9:00~16:30土・日・祝日を除く)



MADE IN JAPAN

まっちゃい

Matchai®

Matcha & Chai



茶良大和抹茶
&
本格派チャイ



令和七年奈良県茶園品評会
初茶碾茶部門 最優秀賞(一位)獲得

製茶農園
大和園
奈良謹製

Japanese Tea Farm
Nara Yamazoe

Matchai®

抹茶とチャイの出会い

抹茶の質が高い

本産地チャイ

●大和園
自然豊かな奈良県山添村にて歴史あるお茶の生産から製茶を職人が一貫して担う大和茶製茶農園です。
大和園が誇る闘茶全国トップクラスの茶師は経験と技術、真心と誇りをもって日々、本物の美味しさをづくりに向き合っています。各作品評会で数多くの受賞歴があります。

●大和茶とは
大和茶の栽培の歴史は古く、八百六六年に空海たちが唐から日本へ持ち帰った茶の種子を、佛隆寺に蒔いたのが始まりと伝わります。
以来、茶の栽培に適していた奈良県の北西部、大和高原一帯の高地で栽培されるようになりました。
朝晩の寒暖差、豊富な水源と肥沃な大地が育む大和茶は、茶葉の香りが高く、滋味が濃厚なことが特徴です。

yamatoen.nara.jp



Ginger



抹茶
+
10 spices



Matcha



Apricot
kernel oil



Cinnamon



Nutmeg



Star anise



Licorice



Citrus
reticulata
peel



Cumin



Cardamom



Cloves

「まっちゃい」のスパイス成分

しょうが カラダを守るショウガオール
シナモン ニッケイ属の複数の樹木の内樹皮から得られる香辛料
クローブ 植物チョウジノキの開花前の花蕾を乾燥させた香辛料
八角 シキミ属のトウシキミという木の果実を乾燥させたもの
ナツメグ ニクズク科の常緑高木の一様
カルダモン ショウガ科の多年草
甘草 マメ科の多年草であり、18種類が知られている
陳皮 熟したマンダリンオレンジの果皮を干したものの
クミン エジプトなどを原産とするセリ科の一年草
杏仁 アンズの種子の中にある仁を取り出したもの

