

Principaux thés verts japonais



Culture ombrée



Culture ouverte

Théiers (*Camelia sinensis sinensis*)



Cueillette manuelle des bourgeons de la 1^{er} récolte pour les thés haut de gamme



Cueillette mécanique et récoltes multiples pour le tout venant

Culture ombrée (au moins 17 jours)

Gyokuro	Thé de luxe, doux et riche en acides aminés
Kabusecha	+ ou - proche du Gyokuro
Macha	Tencha moulu

De Mono (résidus de tris)

Kukicha	tiges et feuilles triées
Konacha	presque en poudre
Mecha	morceaux de pousses

Culture ouverte (peut avoir quelques jours ombrés)

Bancha (<i>Sencha de base & thés régionaux</i>)	Kyôbancha	séché au soleil
	Hojicha	thé vert torréfié
	Yanagicha	chutes de Sencha, récolte d'automne
Sencha (68% de la production)	Fukamushi	étuvage long
	Futsumushi	Etuvage standard
	Bihakkô	micro-fermenté
Kama-iricha	Kamaguri	méthode chinoise au wok
Tamaryokucha	mushiguri	à l'étuvée proche Sencha.



Mouture du Tencha en Gyokuro



Sencha de Tamakawa (Honyama)



Sencha de Tamakawa infusé



L'art du Chanoyu