釜炒茶的傳統炒製方法

茶最初從中國傳入日本時，抑制發酵的方式是將茶葉放入熱鍋中炒製。現在日本的綠茶多採用蒸青法，但嬉野的製茶業者依然採用當初的炒青法來製作釜炒茶，這是一種黃綠色茶具有焙炒的香氣。

儘管如今的製茶普遍藉助現代機械完成，嬉野卻始終堅守傳統工藝。新鮮採摘的茶葉被放入架在石頭爐灶的巨大鐵鍋中，保持 300° C 以上的鍋溫，有節奏地用手不斷翻炒，以防茶葉炒焦。炒製完成後，繼續用手揉捻茶葉，使之定型為蜷曲狀。

嬉野是日本如今為數不多的釜炒茶產地之一，當地茶園在日本全國優質茶葉的評選中贏得了最高獎項。