

## ふじのくに山のお茶100選 2019

銘茶リスト







ふじのくに山のお茶100選は、「茶の都しずおか」が誇る豊かな気候風土や優れた技術に よってつくられた香味や外観等に特色を持つ銘茶として銘茶コンテストで認定されたお茶 の総称です。

お問合せ 静岡県中山間100銘茶協議会 (静岡県経済産業部農業局お茶振興課内) TEL/054-221-2684 FAX/054-221-2299



## ~「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019 審查員特別賞受賞茶~ 価格 (税込) 商品名 分類 外観 品種 徴 問い合わせ先 No 深蒸し製造が多い"つゆひかり"を浅蒸し製法で山のお茶らしく仕上げました。山の香気、澄んだ水色と癖の無い旨味を感じていただきたいです。 1,080円 浜松市天竜区西藤平 温)で甘味倍 増します 山のつゆひかり 普通煎茶 つゆひかり /30g TEL/053-928-0007 株式会社葉桐 静岡市葵区足久保口組 東頭(とうべっ とう) 本物の茶〜銘 刀「東頭」〜 標高800mの日本一高いところで手摘み専用の自然仕立て茶園として栽培さ 10,800円 普通煎茶 1733-1 TEL/054-206-0111 れたお茶です。昔ながらの製造方法で作り上げました。 川根茶産地にあって、標高が概ね500m前後に位置し、山霧がたちこめる山間地にあり、野鳥の種類も豊富で自生植物も数多く、水も空気もきれいな自然環境に患まれた地域で、自然と向き合いながら、茶造の上励む元気な茶農家が生産された茶でまる苦寒のような清々しい香りた戻失した味わいで程良い渋みとコクとまるやかな旨味のお茶で美しく明るい水色が特徴です。生産量も少なく、とても貴重価値の有る茶葉で品質に拘りを持った商品です。 大井川農業協同組合 茶業センター川根工場 榛原郡川根本町上長尾 程よい渋味と まろやかな旨 19-G11 円根奥光 風 1.080円 普通煎茶 おくひかり /100 g 1289-1 TEL/0547-56-1142 駄農園 高塚貞夫 牧之原市切山2780 藤かおりを一芯二葉で手摘み、日干、室内萎凋後、平釜で製造しました。水 出しでもブドウのような香りと余韻が楽しめます。 1.080円 19-G38 牧原草人 華やかな香り と味 釜炒り茶 藤かおり TEL/0548-27-2131 最高級茶の玉 露と白葉茶の 生葉ブレンド 仕上茶 その他 (玉露と台 葉茶の生葉 ブレンド) 玉露と白葉茶の製造をしている中で一度生業で合をして揉んでみたら、どんなお茶が出来るのかと思い作ってみました。思った以上に大変おいしいお茶 前島 達実 藤枝市岡部町宮島592 19-G48 小丹のしずく つゆひかり /30g が出来ました。 TEL/054-668-0457

A L'OCICION 1003	不発酵	茶						
No	商品名	銘茶の キャッチフレーズ	分類	外観	品種	特 微	価格 (税込)	問い合わせ先
19-G1	霧乃露	四季折々 香 味の変化を楽 しめます	普通煎茶		やぶきた	このお茶を産する栃沢は、安倍川の支流藻科川の上流に位置し、新茶期には 採れたてのフレッシュ感、秋風とともに和らぎ丸みを帯びた味わいに変わり ます。淹れ方によって甘く・渋く・苦くもなります。あなた様の愛情でおい しくお召し上がりくださいませ。	3,300円 /100g	山水園 静岡市葵区栃沢421 TEL/054-291-2219
19-G2	川根川霧の輝き	山のお茶の香 と甘みと渋み のバランスが 良い	普通煎茶		やぶきた	形は浅蒸しで細くつやがあり、山のお茶特有の香り、甘みと渋みのバランスが良いお茶です。湯の温度をさまし過ぎずに飲んで欲しいです。	5,500円 /100g	丹野園 榛原郡川根本町水川 695 TEL/0547-56-0241
19-G3	生粋の本山茶	口に残るあと ひく甘み・山 の香り	普通煎茶			標高600~800mの寒暖差の激しい山間地で培われたお茶で製造方法も昔の良さを生かしております。独特の香りと飲んだ後、口に残る甘みが、和菓子、洋菓子との相性をさらに引き立てています。しっかり揉捻されているので、何煎もじわじわ味が楽しめます。若干の渋みもあり「本物感」を味わって頂けるお茶です。	1,200円 /100 g	(株)長野商店 静岡市葵区若松町 25-10 TEL/054-271-2423
19-G4	幸せのお茶 まちこ	ほんのり桜の 香味 幸せの お茶	普通煎茶			天然で桜葉の香りがするお茶で、桜のイメージから「幸せのお茶」をコンセブトとしています。このお茶に含まれるクマリンという成分は、桜葉に含まれている天然の香り成分と同じものです。生産においては、特長である香りを最大限生かすように、まちこ研究会で栽培・製造方法を統一して丹精を込めて作っています。	540円 /40 g	JAしみずアンテナ ショップきらり 静岡市清水区庵原町 3313-1 TEL/054-365-1600
	山育ちのお茶	旨味、香りの 余韻を楽しん でいただきた い	普通煎茶		やぶきた	朝夕霧のたちこめる山間地で、有機肥料を主に、昔ながらの自然仕立て茶園で丹精込めて育てました。鮮度を落とさないために摘採後すぐ蒸し、時間をかけて丁寧に、力強くもんであります。	1,080円 /30 g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平 36-1 TEL/053-928-0007
19-G6	山のつゆひかり		F.3. U 6	のくに山のお茶	×100選」銘茶:	- コンテスト2019 審査員特別賞受賞茶欄に記載		
19-G7	湧水造(ゆうす いづくり)	香りに満ちた 富士山麓育ち の煎茶	普通煎茶		かなやみどり おくみどり やぶきた	富士山麓の高地気候を生かした香り高い茶を目指しました。摘採後の低温静 置による香気発揚と青みが残る水色を意識し製茶し、品種のブレンドで奥深 い風味を追及しました。湯冷ましをして、和菓子とともに。又、夏季は水出 しもお奨めです。	1,080円 /100g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244
19-G8	桜野沢の香	やさしい香と 美味しさを求 めています	普通煎茶		おくみどり	沢のすがすがしい香りと口当たりのすっきりした味を求めています。	1,200円 /100g	青木 広栄 静岡市清水区町屋原 180-7 TEL/054-376-0488
19-G9	東頭(とうべっ	とう)	ا ئ. لا	のくに山のお	茶100選」銘茶	・ トコンテスト2019 審査員特別賞受賞茶欄に記載		

19-G10	山至長余	富士山で振る 舞うもてなし のお茶	普通煎茶		つゆひかり やぶきた	ごらいこうは、富士山表富士宮登山道、新七合目御来光山荘にて登山者へ振舞うもてなしのお茶。富士宮市大岩の山中で育てた茶葉はまる茂の枝新で富士山の滋味を最大限に活かしたお茶に仕上げました。少し熱めにじっくりと淹れた茶の甘味・渋味・滋味が疲れた体を癒し、頂上へ向け次の一歩を踏み出す一助となります。	500円 /15g	富士山まる茂茶園株式 会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825		
19-G11 天空の茶産地川根奥光 風 「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019 審査員特別賞受賞茶欄に記載										
	日向力茶(ひな たちからちゃ)	力強い山のお 茶を味わって ください	普通煎茶		やぶきた	自然仕立てで手摘みしています。自家所有の35K機で製造しました。全国茶品評会で入賞し、献上茶にも選ばれた素晴らしい茶園で生産されました。標高650m程度の清流藻科川の原流で朝夕に霧に包まれています。	486円 /8g	有限会社サスナカ牧野 商会 静岡市葵区安西3-8 TEL/054-251-2406		
19-G13	やまかい	メロンのよう な香りと旨み が特徴	普通煎茶		やまかい	茶葉の形をそのままに、味・香りを揉み込んでおり、"やまかい"特有のメロンのような旨み・甘みがあります。清涼感のある蒼さを感じる香気と鈍で混じりけない旨みが楽しめます。水・氷出しでも品種茶"やまかい"ならではの濃い旨みをお楽しみいただけます。	4,320円 /100g	株式会社葉桐 静岡支 社直販部 静岡市葵区七間町17- 1 1706号室 TEL/0120-505-418		
19-G14	香駿(こうしゅ ん)	フローラルな 香りと、柔ら かい甘み	普通煎茶		香駿	ハーブのような優しい甘きが特徴的、花畑のようなフローラルな香りが、飲んだあと舌と鼻に残る余韻を楽しめま。 封を開けた時間から届く清々しい香りは、どんな時にも致分にそっと筆を添え、明るい気持ちにさせてくれます。水出しでじっくりと冷茶にしても品種茶「香駿」の魅力を存分に味わえます。舌と鼻に残る果実のような香りが特徴です。低温でじっくり出しが香駿の魅力を存分に味わえるお薦めの飲み方です。	3,240円 /100g	株式会社葉桐 静岡支 社直販部 静岡市葵区七間町17- 1 1706号室 TEL/0120-505-418		
19-G15	ひかり小町	世界農業 遺業 選業 選業 で で は よ に で に で に で に で に に で に に で に に に に に に に に に に に に に	普通煎茶		おくひかり	冷涼な標高の高い場所で栽培された"おくひかり"は香りが高く、深みのある味 わいが際立ちます。つちや農園では自然仕立て手摘みの"おくひかり"を『ひか り小町』と名付け、販売。低温でいれると温和で柔らかい甘味と独特の香りが、 高めていれると、キリッとした山のお茶らしい味わいとなります。	1,000円 /30 g	つちや農園 榛原郡川根本町水川 972 TEL/0547-56-0752		
19-G16		緑ではない黄 金色のお茶で す	普通煎茶		自家選抜	今から30数年前、ごく普通の緑色の新芽の中に、黄金色をした突然変異の芽がたった一本出てきました。あまりにも綺麗な姿に心惹かれ、増やしたのが始まりです。このお茶は緑ではない黄金色と、アミノ酸の保有量が多く旨みが強いのが特徴ですので、化学肥料をほとんど使わない植物由来の旨みをお楽しみ下さい。	1,000円 /20g	佐藤 浩光 静岡市葵区諸子沢219 TEL/054-291-2423		
	余匹 至月圧可	桜を想わせる お香りがする 静岡茶	普通煎茶		静7132	品種由来の桜を想わせる香りがする静岡茶。大きな特徴である桜を想わせる 香りが出来たばかりの新茶時期よりも一年近く経過したほうが発揚しやすい ことを活かし、新茶にとらわれない山のお茶として販売をしています。	1,620円 /50 g	錦園石部商店、静岡伊 勢丹、掛川これっしか 処 静岡市葵区山崎2-8-3 TEL/054-278-6895		
19-G18	水出し・本山茶	水で甘みとコ クが出ます	普通煎茶			人は、夏は冬に比べて水分を数倍摂取します。その水分をお茶でおいしく、 しかも簡便に、をテーマにしてつくりました。コクと甘みを出やすくするた め、高温度で製造しました。ちなみに水出しで甘味の成分を抽出させるため には1時間から2時間を要します。冷蔵庫に入れておくと冷えてちょうど飲 みごろになります。	1,080円 /100g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503		
	高嶺の香(たか ねのかおり)	つややかでピ ンと伸びた美 しい茶葉	普通煎茶		やぶきた	しみず両河内のお茶農家が技術と努力とを結集し作る『高嶺の香』は、30年以上静岡茶市場の初取引に出品され高値で取引されている青重なお茶。「自然仕立て」で栽培された力強い新芽を丁寧に摘み取り製造することで、味、香りともにより豊かな味わいになります。	1,200円 /8g	JA しみずアンテナ ショップきらり 静岡市清水区庵原町 3313-1 TEL/054-365-1600		
19-G20	有機煎茶	山間地にて有 機栽培にこだ わり製造しま した	普通煎茶		やぶきた	山のてんこちょで育った有機茶です。上品な味と山間地特有の香りが特長で す。	756円 /50g	中根製茶㈱ 掛川市成滝425-1 TEL/0537-23-3252		
19-G21	峰の十字星	昔なつかしい 香り	普通煎茶		やぶきた	15時間室内で萎凋させ、自然仕立てで仕上げました。コンセプトは「温かい のはもちろん、冷めても香りと甘みのあるお茶」。	1,080円 /100 g	株式会社 石川四方蔵 商店 静岡市葵区住吉町2-1 TEL/054-252-2111		
19-G22		余韻の心地よ さに酔える山 のお茶	普通煎茶		いなぐち	大井川を一望できる風光明媚な園地に縁あって植えられた品種"いなぐち" その風景と味わいの深きから『大河の雫』と名付けました。甘味を引き立て る柔らかい渋み、主張しすぎない品のある香りと甘味は大井川と川根の自然 の恵みそのものです。	1,500円 /90g	つちや農園 榛原郡川根本町水川 972 TEL/0547-56-0752		
		やわらかなり あたりで葉の かなどや りと味 甘味	普通煎茶		やぶきた	新緑の農薬不使用茶葉を若葉で取り昔からの機械(35K)で自分の触覚、臭質、視覚で丁寧に揉んでいます。国指定重要無形文化財鹿ん舞で知られる榛原郡川根本町徳山で安心安全のお茶を自園、自製で製造販売しています。	1,080円 /100g	くらた農園 榛原郡川根本町徳山 2099 TEL/ 0547-57-2504		
19-G24	沖のくぼ銀座	富士山と雲海 の見える茶園 で至福のひと 時を・・・	普通煎茶		やぶきた	静岡市清水区吉原の富士山と雲海の撮影ポイントの一つである「沖のくぼ」 は写真愛好家の間で「銀座」と呼ばれるほどの賑わいをみせる場所です。そ の富士山と雲海の見える茶畑で、無肥料、無農業により栽培しました。天然 の素朴な香味をお楽しみください。	2,000円 /100g	かねぶん喫茶室 静岡市清水区吉原979 TEL/054-368-1913		
19-G25	プレミアム素六	歴史の中に未 来が香る	普通煎茶		やぶきた	沼津茶の中でも4月中に採れるミル芽と言われる若い芽のみを使用し、成分分析により一定の基準をクリアした茶葉のみを厳選使用した高級茶です。愛鷹山麓で育まれた香り高いうま味を堪能できます。	1,300円 /50g	南駿農業協同組合 製茶工場 沼津市松沢町15-1 TEL/055-921-0335		
	高原銘茶 五和の浅むし	さわやかな香 りと鮮度さ。 これぞまさし く山のお茶!	普通煎茶		やぶきた	春野町の山間地の中でも、形が整い、味が濃く、香りが清々しくと三拍子 揃った浅蒸し茶はこの五和地区だけです。山のお茶ならではの奥やかな香り と鮮度感はお客様を虜にし、昨年の受賞後は多くのリピーターに恵まれる人 気商品となっています。	864円 /60 g	㈱鈴木長十商店 周智郡森町森415 TEL/0538-85-2023		
	日本十・ヤ小さ	品種茶"やぶ きた"発祥の 地	普通煎茶		やぶきた	富士山や駿河湾を望む日本平山腹で、日本平茶業研究会10数人のメンバーが 栽培管理しています。この地で生まれた品種茶 "やぶきた" が明治から昭和 にかけて内需をけん引し、直下の清水港から盛んに輸出されました。	1,080円 /100g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503		
19-G28	古武士(こぶ し)	昔ながらのお 茶	普通煎茶		在来	在来品種で昔ながらの味と香りを楽しめます。茶葉本来の力強さがあるため、火入れは甘くしてあります。	540円 /30g	(株)海野兼太郎商店 静岡市葵区葵町21 TEL/054-254-1471		
19-G29	らるとのしす () -つゆひか	鮮やかな緑色 の水色とコク のある味	深蒸し煎茶		つゆひかり	肥培管理にもこだわり単一品種のみで製造された"つゆひかり"です。やさ しい渋みの中に旨みが引き立つ奥やかな味をお楽しみください。	540円 /50g	合同会社 茶蔵 島田市菊川136 TEL/0547-45-5099		

19-G30	霧暁の一茶〜光 彩	朝と夜、二つ の光を有する お茶	深蒸し煎茶		つゆひかり	本当に丁寧に作られた茶葉だけに放つことが許された「緑の輝き」それが 『光彩』の名前の由来です。鮮烈な水色と奥やかな香りが感じさせるのは 「朝の陽光」…そして、その重厚な旨味・甘みが想起させるのは「夜の灯 り」…日本茶AWARD2016ブラチナ賞の実力をぜひお確かめ下さい。	1,080円 /50 g	カネトウ三浦園 島田市切山1591-15 TEL/0547-45-2916
19-G31	あけののしずく	さわやかな 「旨味一滴」 を楽しむ	かぶせ茶		さえみどり さきみどり	品種茶の"さきみどり"のもつ旨みとコク、沼津市の奨励品種でもある"さ えみどり"の極上の旨みを程良くプレンドし濃厚な旨みの味わい。しばり出 る旨さの一滴を表現しました。注がれたお茶の色合いも又別格。一層楽しま せてくれます。	1,620円 /100g	茶夢里栄工房マルマス 鈴木園 沼津市柳沢735 TEL/055-966-3318
19-G32	御厨(みくり や)かぶせ	爽快な旨み、 きれの良い後 味	かぶせ茶		さわみずか	富士山麓の高地気候を生かした香り高い茶を目指しました。被魔栽培による 旨み増加と、摘採後の低温静置による香気発揚を組合せました。水出しや水 出しで、印象に残るおもてなしの茶としてお奨めです。	1,080円 /50g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244
19-G33	森のおくみどり	新緑の香り、 上品で自然な 甘み	かぶせ茶		おくみどり	標高650mの雲上の地で大きな葉、力強い芽を持つこだわりの茶作りに励ん でいます。清らかな空気と水。極上の山のお茶、"おくみどり"をお楽しみ ください。	540円 /40 g	森 久功 静岡市葵区楢尾323-1 TEL/054-291-2758
19-G34	楢尾のつゆひか り	草木を思わせ る新緑の香 り。上品で自 然な甘み。	かぶせ茶		つゆひかり	標高600mの雲上の地で大きな葉、力強い孝を持つこだわりの茶づくりに励んでいます。清らかな空気と水、極上の山のお茶"つゆひかり"をお楽しみください。	540円 /25 g	森 久功 静岡市葵区楢尾323-1 TEL/054-291-2758
19-G35	わら香玉露(わ らかぎょくろ)	幸せを感じた い時、山に帰 ろう!	玉露		やぶきた	海抜500~600mの山懐で育てた、お茶本来の持つ自然な香り、味にひと工夫。新芽に新薦を数回まき散らし覆いをします。味・香りに気配りしました。きれいな空気と水に恵まれ、自然が味方をしてくれたお茶。わら香玉露は自家用に少量生産しています。	2,000円 /100g	茶農家にゅうや 静岡市葵区小布杉 1333 TEL/054-279-0272
19-G36	玉露山翠(ぎょ くろさんすい)	ワイン感覚で 味わってくだ さい	玉露		やぶきた	朝比奈の玉露を遠赤外線で火入れをしました。玉露にしては普通より若干 しっかりと火入れをしています。水色は淡く、気品のある香りが立ち込め、 濃厚で優雅な旨みが広がり、ひと味達うおいしきになりました。	4,000円 /100g	株式会社本目浅吉商店 静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
19-G37	釜いり茶♡ すいーと	日常茶とし て、香り甘 く、味に余韻	釜炒り茶		やぶきた 静7132	日本茶全体の1%の珍しい釜炒り茶。農業不使用で草、虫と仲良く地域自然 と共に持続可能な茶つくり。鼻に抜ける香りが甘く心地よい余韻を楽しめま す。すっきりとした味わいがこってり系の料理と合います。	900円 /80g	釜炒り茶柴本 牧之原市勝俣2695 TEL/080-5295-7196
19-G38	牧原草人		「ふじの	くに山のお茶1	00選」銘茶コ	ンテスト2019 審査員特別賞受賞茶欄に記載		
19-G39	高焙煎 丸火	甘味と香りを 引き出した焙 煎茶	ほうじ茶		やぶきた	だまで熱を加え造る高焙煎のほうじ茶『丸火』は、赤ちゃんと一緒に飲みたい、そんな願いから生まれたお茶です。 甘味を一番蓄えている茎だけを選別し、丁寧に3日かけて焙煎しました。 スモークされたような香りと甘い味はだまで焙煎が進んだ証。冷めてもえぐみが出ずに飲みやすいので麦茶のように煮出して飲むこともできます。	800円 /30g	富士山まる茂茶園株式 会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
19-G40	しろぼうちゃ	いれ方を選ば ず、食でも美味 しいしろぼう ちゃ	ほうじ茶		やぶきた他	食べても飲んでもおいしいお茶『しろぼうちゃ』。山間地生産の一番茶の良質な「〔き」を選列し、ふっくらと炒りあげました。甘い香りと優しい味わい。『しろぼうちゃ』は、お茶をいれる温度を選びません。熱いお湯でも、冷たい水でもそれぞれに美味しく楽しめます。お茶をいれて楽しむ前に、お皿にちょっとしろほうちゃをあけてふっくらとふくれたものをお召し上がりください。「お茶をお茶請けにお茶を飲む。」こんな楽しみ方も、『しろぼうちゃ』ならではです。	972円 /40 g	錦園石部商店、静岡伊 勢丹、掛川これっしか 処 静岡市葵区山崎2-8-3 TEL/054-278-6895
19-G41	山のほうじ茶	風味に特長の あるほうじ茶 です	ほうじ茶		やぶきた 静7132 香動 べにふうき おくみどり 在来他	弊社で扱っている数種の品種茶をプレンドし、それを原料として炒りました。一煎目では、ほうじ茶の芳ぱしい香りとうま味を、二煎目で品種茶の香気のハーモニーをお楽しみください。ふたつをプレンドするとバランスよく、美味しいと思います。	648円 /50 g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503
19-G42	ほうじ茶・香寿	ひと香り違 う、ほうじ茶 です	ほうじ茶		在来	香寿という香りに特長のある在来茶について薬凋釜炒りにしたものを原料として焙じました。はじめにほうじ茶の香り、その後、香寿特有の花香がしてきます。	1,080円 /40 g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503
19-G43	つきしろ	プラチナゴー ルドの「旨み の塊」	その他 (白葉茶)		やぶきた	太陽の恵みをたっぷり受けた肉厚のお茶を一定期間だけほぼ100%遮光することで、お茶の葉に含まれた成分を凝縮させた「白葉茶」です。袋井市産の味の濃いお茶だけを使用し、少量製茶機で丁寧に仕上げました。シャンパングラスが似合う美しいブラチナゴールドと甘い香り、芳醇な味わい、飲み終えた後まで続く余韻が特徴です。	1,080円 /14g (7g×2 袋)	安間製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-24-7890
19-G44	花ここち	緑茶だけど、 緑茶に無い花 様の香り	その他 (香り緑 茶)		あさつゆ つゆひかり	新鮮な茶葉を、低温下でじっくり時間をかけて萎凋し、さらに打圧ストレス を与えることで、茶葉が潜在的にもつ花様の香りを無添加で発揚させまし た。その後、茶温に気を付け丁寧に揉むことで、深みのある味になります。 緑色の水色にもこだわりました。甘い花様の香りと緑茶の味わいを併せ持 つ、新感覚の蒸し性緑茶です。	864円 /50 g	勝間田開拓茶農協 牧之原市布引原244 TEL/0548-27-2711
19-G45	とよさわ日干晩 茶	昔ながらの天 日干し番茶	その他 (番茶)		やぶきた	日干晩茶は昔ながらの天日干しで作った素朴なお茶です。夏から晩秋にかけて大きく伸び育った茶葉をしっかり芯まで蒸し上げ、細くよらずに大きな葉の形のまま天日で乾燥させました。天日干し特有の香りと穏やかでのどごしのよいやさしい味わいです。	700円 /70 g	長峰製茶(株) 焼津市一色45 TEL/054-624-0671
19-G46	富士山頂越冬熟成茶	富士山頂で熟成した熟成茶	普通煎茶		やぶきた他	『富士山頂越冬熟成茶』は御殿場・小山地区の初夏に摘む一番茶を密閉し、 富士山頂の山室で保存したお茶です。富士山頂の低温下で保存することによ り、酸化反応が非常にゆっくりとなります。このゆっくりとした酸化反応に よって、新茶特有の番りとともに苦味がなくなり、旨みと甘みをもった深み のある味に変化します。	1,000円 /50g	御殿場小山中核農業者 協議会茶生産部会 静岡県御殿場市萩原 483 TEL/0550-82-4661
19-G47	藤枝一香	蒸し浅く、香 り高く、味深 い	普通煎茶		やぶきた	「藤枝茶の魅力を取り戻す美味しいお茶を作りたい」と、茶農家、茶商、J A、藤枝市みんなの想いがひとつになり、茶の根がしっかり張る元気な土作 り。更なる旨味を引き出す有機肥料を施した香りや強い幼木茶園から摘みと りました。	500円 /8g	藤枝市茶商工業協同組合 藤枝市堀之内1-10-6 TEL/054-641-4173
19-G48	小丹のしずく		「ふじ	のくに山のお茶	×100選」銘茶	コンテスト2019 審査員特別賞受賞茶欄に記載		

SUNCE HIND 100 M	微・半	<b>è</b> 酵茶						
No	商品名	銘茶の キャッチフレーズ	分類	外観	品種	特	価格 (税込)	問い合わせ先
	本山釜炒り茶・ 香寿	フルーティー な香り	包種茶			自然交雑実生から選抜しました。手摘みした茶芽には白い産毛があり、長老の眉毛は白いことから長寿に因み、またぶどうやジャスミンのような芳香が特長ということから、「香寿」と名付けました。その香りを生かし、また出やすいよう「釜炒り製法」で造りました。	1,620円 /30 g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503
19-S2	宝玉 (和製白 茶) 白じゅび	Made in 日本 希少種和製白 茶	その他 (白茶)		つゆひかり	自園 "つゆひかり" の手摘み葉を使用。4月中旬に、一週間のみ生産・加工する。 農業無散布一番条使用。白茶行程を経て、5日間かけ製造。ホットは香気豊かなほ のかな甘味を感じる。リラックスティーとして注目。アイスはほぼ無色透明。ロッ クティーとして水のかわりにも。こちらも甘味が液体のなかに溶け込んでいて、二 杯三杯とおかわりしたい夏の白茶でもある。アロマ効果大の白茶。	800円 /10g	お茶の宝玉園 袋井市豊沢860 TEL/0538-43-2417
19-S3	焙煎烏龙茶	日常茶とし て、あっさ煎 とした を楽しめる	烏龍茶	1012	やぶきた 静7132 さやまかおり	日本茶全体の1%の珍しい釜炒り茶のなかでも烏龍製法は希少。農業不使用で草、虫と仲良く地域自然と共に持続可能な茶つくり。すっきりした明るい茶液、水出しでも香り後味が良いです。朝の冷茶におすすめ。シングルオリジンすべて熟成茶でプレンドしています。	600円 /30 g	釜炒り茶柴本 牧之原市勝俣2695 TEL/080-5295- 7196
19-S4	印雑のチカラ	甘く爽やかな 香りのするお 茶です	包種茶		静印維131実生	静印雑131実生の手摘み茶です。萎凋工程、釜炒り機による製造で、品種独特の甘くさわやかな香りのお茶に仕上げました。	1,200円 /30 g	丸高農園 静岡市葵区小瀬戸 2413-1 TEL/054-278-1141

S. Cotte line 1009	発酵者	ţ.						
No	商品名	銘茶の キャッチスレーズ	分類	外観	品種	特 徵	価格 (税込)	問い合わせ先
19-F1	和らぎ香り紅茶 「春摘み」	心和らぐやさ しい香りと甘 み	紅茶		べにふうき	牧之原台地の赤土で育つ"べにふうき"を使用し、"べにふうき"の香りを 大切に作りました。低温萎凋下でじわじわと水分を切らし、適度な揺青、攪 拝による刺激によって、花様の香りを発揚させました。口に含んでからふ わっと鼻に抜ける甘い香りが有り、やや冷めてからのまろやかな味わいも楽 しめる紅茶です。	842円 /50g	牧之原山本園 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
19-F2	富士山紅茶 Highlands	富士山麓の爽やかな香り	紅茶		さわみずか	富士山麓の高地気候を生かした香り高い茶を目指しました。爽やかな高原の 風を感じる清々しい香りと、灰かに甘い優しい口当たりを引き出せるように 製茶し、外観は玉緑茶様とし日本風を表現しました。食事とともに、あるい は食後の一服にお奨めなお茶です。	870円 /50g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244
19-F3	復刻熟成紅茶 PapaTea(パパ ティー)	初めて紅茶を 飲む方 に・・・	紅茶		やぶきた	60年近く前に作っていた紅茶を2009年の6月、現代風に復活させました。砂糖を入れなくても、自然な甘みを感じていただける紅茶です。苦みや渋みが少ないので、初心者の方にオススメ!熱湯でいれたら、ぜひ香りも楽しんでください。きっと「紅茶って飲みやすいんだ」と感じていただけると思います。	540円 /30g	西村農園 袋井市大谷1286 TEL/0538-49-1228
19-F4	宝玉の和製紅茶 オリジナルブレ ンド4	和製紅茶4種 のやさしい出 会い	紅茶		つゆひかり おくひかり べにふうき やぶきた	自社和紅茶ラインにて製造・加工。4種すべてファーストフラッシュのみブレンド。農業無散布茶一番茶、それぞれの品種の比率を変え、ホットでは奥深い味と香りを目標、アイスティーでは少し薄味で子供の水筒にも入れてもらい、ほのかな甘味と飲みやすさを強調したい。リーフ、ティーバッグなど用途に応じて使用していただきたい。	700円 /40 g	お茶の宝玉園 袋井市豊沢860 TEL/0538-43-2417
19-F5	三島の紅茶(春 摘みファースト フラッシュ)		紅茶		やぶきた	春一番「ファーストフラッシュ」ならではのすっきりとした甘く優しい香味をもった三島の紅茶です。農業不使用にて栽培いたしております。『三島の紅茶』は三島産第一号です。ティーバッグタイプ、また、「セカンドフラッシュ」のご用意もございます。	1,260円 /100 g	勝又苑(自宅店舗) 三島市川原ケ谷小沢 1037 TEL/055-975-1785
19-F6	静岡川根杉谷 さんの紅茶	渋味の少ない 甘い香りの紅 茶です	紅茶	Television of the second	やぶきた他	標高600mの高地、有機栽培茶園で採れた茶葉で作った紅茶です。銘茶産地が生む高い香りと砂糖無しでも甘くすっきりと飲める軽やかな味わいです。	864円 /80g	小島茶店 静岡市葵区錦町19 TEL/054-252-1955
19-F7	日本の紅茶 やぶきた	甘さが広がる 日本の紅茶	紅茶		やぶきた	1999年耕作放棄地を譲り受けそのまま農藥と化学肥料を使用しない栽培をしています。茶葉の形が広がるオーソドックス製法。発酵温度に気を付けむれのないすっきりとした紅茶。はちみつ、黒砂糖のような香り。飲んだ後口の中に甘さが広がる。温和な優しい紅茶。ストレートでおいしい。	540円 /40 g	森内茶農園 静岡市葵区内牧705 TEL/054-296-0120
19-F8	金谷和紅茶 ももか premium	桃を感じさせ る果実香の紅 茶です	紅茶		べにふうき	べにふうきのウンカ芽を使用した紅茶です。口に含むと鼻の奥に優雅な香りが残ります。桃などの果実の香りを感じられます。	1,030 /50g	井村製茶 島田市菊川686 TEL/0547-45-4301
19-F9	紅 セカンドフ ラッシュ	キンモクセイのような香りなった。 を香気にしている。 香りのカールに始をを あるかた、カラを が感じられる和紅茶 です	紅茶		香駿	化学肥料、農薬不使用栽培にて育てた香駿品種を台湾、中国で学んできた発酵茶製造技術を基にして香気が強く甘みのあり、茶葉が砕けないホールリーフの形状で雑味の少ないクリアーな味に仕上げています。	648円 /30g	マルヒ製茶 磐田市藤上原451-1 TEL/0538-38-0201
19-F10	和らぎ香り紅茶 「夏摘み」	心和らぐ花香 と深い味わい	紅茶	- 100	べにふうき	べにふうきのポテンシャルを最大限に生かし、香りを引き出す萎凋にこだわりを持っています。花様の上品な香りを持ち、口の中に含んでから広がる甘みがあります。きれいな水色と心地よい渋みがスイーツにも良く合います。	864円 /50g	牧之原山本園 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
19-F11	笹場紅茶・磨き	富士山と茶園 の未来を創る 紅茶	紅茶		やぶきた	大淵・笹場は富士山を望む景勝地です。ここは世界中から観光客が来る反 面、その維持存続は困難となっています。当茶は売上の一部を保存会活動費 とするプロジェクトで生まれた紅茶。やぶきたの老木が溶若のミネラルを吸 い生まれる透明感。甘い香りに仕立てました。ストレートでお楽しみ下さ い。	800円 /30g	富士山まる茂茶園株式 会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
19-F12	La 香寿	酵素が生んだ フルーティー な香り	後発酵茶		在来	静岡市の山間部で栽培されたお茶を原料として、生茶葉の酵素を利用する特 許製法により、人工香料はいっさい使わず、フルーティーな香りを引き出し ました。ちなみに「La」はお茶の原産地の人々が現在でも呼ぶお茶の名称で す。	1,080円 /30 g	㈱製茶問屋山梨商店 静岡市葵区一番町80 TEL/054-252-0503
19-F13	池田さんの和紅 茶	豊かな香りと スッキリとし た味わい	紅茶		べにふうき	有機質肥料と有機物のみで栽培した"べにふうき"の紅茶です。化成肥料を 使用しない事により香り豊かでスッキリした味の紅茶に仕上がってます。	864円 /60 g	長峰製茶 (株) 焼津市一色45 TEL/054-624-0671
19-F14	白八汐	うまいお茶が できました	烏龍茶		静7132	7月の茶葉を竹籠に広げ12時間萎凋、2時間おきに攪拌、回転式の釜で炒り製造しました。花のような香りを期待して製造しましたが、香りより旨味に惹かれました。60度のお湯で淹れるとこれが"静7132"かと思うお茶です。7000番台の品種の持つ力をこれからも発掘したいと思います。	540円 /50 g	鈴木茶苑 榛原郡川根本町徳山 982 TEL/0547-57-2612