



ふじのくに山のお茶100選 2021

銘茶リスト

2021-2022



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2021 審査員特別賞受賞茶～								
No	商品名	銘茶のキャッチフレーズ	分類	外観	品種	特徴	価格(税込)	問い合わせ先
21-G10	天空の茶産地川根 奥光 風	標高500m前後の茶園、恵まれた自然環境で生まれたお茶	普通煎茶		おくひかり	川根茶産地にある、昼夜の気温が大きく山霧がたちこめる、標高500m前後(350m～700m)に位置する茶園の恵まれた自然環境で生まれたお茶です。水色は澄んだ緑色、やや火香があり、渋味とコク、まろやかな旨味が調和されたお茶です。	1,000円/100g	大井川農業協同組合 茶業部茶加工課川根工場 榛原郡川根本町上長尾 1289-1 TEL/0547-56-1142
21-G11	やまかい	忘れられない旨味と芳醇な香り	普通煎茶		やまかい	いままでに飲んだことがない、唯一無二の味わい。ほんとうにお茶なの？と驚いていただけの品種茶です。うっとりするほど艶のある茶葉が美しく、コク深い旨味が特徴。香りは、メロンに似た上品な甘い香り。味わいは一度飲んだら忘れられない濃厚な旨味と、果実のような芳醇な甘みが口いっぱいに広がります。	4,320円/100g	株式会社荳桐 静岡市葵区足久保口組 1733-1 TEL/054-206-0111
21-G12	ひかり小町	世界農業遺産「静岡の茶草場農法」から生まれる天空の香り	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。高められていると、キリッとした山のお茶らしい味わいとなります。	1,080円/30g	つちや農園 榛原郡川根本町水川972 TEL/0547-56-0752
21-G36	花こころ	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	新鮮なチャ葉を、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、チャ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。緑茶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、新感覚の蒸し製緑茶です。	864円/50g	静岡田園拓茶農業協同組合 牧之原市布引原244 TEL/0548-27-2151
21-G47	実生在来茶 駿の鶴	日本古来のお茶	普通煎茶		在来	興津川源流の山間に広がる清水両河内標山。清らかな水、適度な日光、山々の影が良質な茶葉を育てます。80年程前、自然交配された実(種)で植えてきた茶の樹は先祖代々大切に管理しております。手触りや色、感覚で茶葉の状態を見極め、爽やかな香りとまろやかな甘み、優しい渋みが後引くお茶に仕上げました。二煎目は味の変化を楽しむ。変わりゆく時代にどこか懐かしいお茶の味がする『実生在来茶 駿の鶴』。普段の日はもちろん、おめでたい日に飲んでいただきたい一品です。	1,188円/50g	清照由苑 清水区中河内4209 TEL/090-3481-1828
21-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、清々しい香りと、仄かに甘い優しい口当たりを引き出せるように製茶し、外観は玉緑茶緑茶とし日本風を表現しました。食事とともに、あるいはお茶の一品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
21-F7	金谷和紅茶 ももか premium SF-2C	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広がります。桃を想わせる果実の香りと風味が感じられます。	1,100円/30g	井村製茶 島田市菊川686 TEL/0547-45-4301



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	特徴	価格(税込)	問い合わせ先
21-G1	霧の露	天の恵みを ぼたりと	普通煎茶		やぶきた	このお茶を産する枋沢は、安倍川の支流蒲科川の支流に位置しています。新茶期には採れたてのフレッシュ感が秋風とともに和らぎ丸みを帯びた味わいになります。淹れ方によって甘く・渋く・苦く楽しめます。	3,285円/100g	山水園 静岡市葵区枋沢421 TEL/054-291-2219
21-G2	川根川霧の輝き	山のお茶の香り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。湯の温度をさし過ぎずに飲んで欲しいです。	5,000円/100g (100g以下でも販売可能)	丹野園 榛原郡川根本町水川695 TEL/0547-56-0241
21-G3	生粋の本山茶	口に残るあとひく甘みと山の香り	普通煎茶		やぶきた	標高600m以上の寒暖差の激しい山間地で培われており、栽培・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と酸味、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、何煎もじわじわ味を楽しむことができます。若干の渋味もあり「本物感」を感じて頂けるお茶です。	1,200円/100g	(株)長野商店 静岡市清水区安宿町28 TEL/054-271-2423
21-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		静7132	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」をコンセプトとしています。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/40g	JAしずくアンテナショップきさらぎ 静岡市清水区庵原町3313-1 TEL/054-365-1600
21-G5	山育ちのお茶	旨味、香りの余韻を楽しんで頂きたい	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に蒸し、時間をかけて丁寧に力強く揉んであります。	1,080円/30g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 TEL/053-928-0007
21-G6	山のつゆひかり	水出し(常温)で、甘味倍増します	普通煎茶		つゆひかり	深蒸し製造が多い“つゆひかり”を浅蒸し製造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/30g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 TEL/053-928-0007
21-G7	湧水造(ゆすいづくり)	香りに満ちた富士山麓育ちの煎茶	普通煎茶		ふうしゅん 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。摘採後軽く萎凋をうながし、香気発揚と青みが残る水色を意識して製茶し、品種のブレンドで奥深い風味を造りました。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
21-G8	東頭	本物のお茶～銘刀「東頭」～	普通煎茶		やぶきた 大棟	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れたお茶です。昔ながらの製造方法で作りました。	10,000円/100g	株式会社荳桐 静岡支社 直販部 静岡市葵区七間町17-1 TEL/054-206-0111

 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 徴	価格 (税込)	問い合わせ先
21-G9	山室農茶 ごらいこう	富士山で振る舞うもてなしのお茶	普通煎茶		つゆひかり	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技術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・滋味が疲れた身体を癒やし、頂上へ向け次の一歩を踏み出す一助となります。	1,650円 /50g	富士山まる茂茶園株式会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
21-G10	天空の茶産地	川根 典光	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載					
21-G11	やまかい		「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載					
21-G12	ひかり小町		「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載					
21-G13	茶匠 望月庄司 のさくらかおり	桜を想わせるお香りがする静岡茶	普通煎茶		静岡7132	品種由来の桜を想わせる香りがする静岡茶。大きな特長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登場しやすいことを活かし、新茶にとられない山のお茶として販売をしています。	1,620円 /50g	静岡伊勢丹B1Fおいしいふると村（又は錦園茶館商店） 静岡市葵区呉服町1丁目7 TEL/054-273-4692
21-G14	高嶺の香（たかねのはな）	つややかでピンと伸びた美しい茶葉	普通煎茶		やぶきた	清水区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貴重なお茶です。「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	四季茶 Gelato&Cafe きらり 静岡市清水区北脇250-1 TEL/054-365-1600
21-G15	（農薬不使用茶）徳山の幸	やわらかな口あたりで爽やかな若葉の香りややさしい甘味	普通煎茶		やぶきた	新緑の農薬不使用茶葉若葉を取り、昔ながらの機械（35K）で自分の触覚、臭覚、視覚で丁寧に揉んでいます。田舎の安全安心なすっきりと味わえる飲みやすいお茶です。	540円 /40g	くらた農園 榛原郡川根本町徳山2099 TEL/ 0547-57-2504
21-G16	高原銘茶 五和の浅むし	さわやかな香りと鮮度感。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むし茶はこの五和地区だけです。山のお茶ならではの爽やかな香りと鮮度感はお客様に、昨年の受賞後は多くのリピーターに恵まれる当社の人気商品となっています。	864円 /60g	森の茶本舗 ヤマチョウ本店 周智郡森町一宮3956-1 小園ことまち横丁内 TEL/0538-89-7010
21-G17	日本平やぶきた煎茶	品種茶“やぶきた”発祥の地	普通煎茶		やぶきた	品種茶“やぶきた”は日本平で生まれ、明治から昭和にかけて輸出や内需をけん引してきました。日本平茶業研究会のメンバーの皆さんが、富士山や駿河湾を望む山腹の茶園で栽培製造した荒茶を弊社で仕入れ製造したものです。	1,080円 /100g	日本平夢テラス 静岡市清水区草薙600-1 TEL/054-340-1172
21-G18	清山茶師	ふくよかな香り、澄みわたる味	普通煎茶		やぶきた	110余年続く富士山を望む茶畑が広がる静岡県清水吉原地区の茶園は、朝夕の寒暖差が大きく、雲海が発生しやすい場所です。この寒暖差がお茶の深い香りと味わいを育んできました。茶人、村上信秀氏が栽培した茶葉はふくよかな香りと深く澄みわたる味が特徴です。	1,080円 /80g	株式会社本目浅吉商店 静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
21-G19	有機煎茶 環翠（さくらすい）	ほんのり桜がほのかに優しい味わい	普通煎茶		静岡7132	ほんのり桜の香りがする希少品種茶“静岡7132”。静岡県産有機茶葉100%使用。地球にやさしく、味と香気、本質を重視したお茶づくりをしてきた櫻井氏。農薬を使わずに害虫を駆除する栽培方法を35年以上続け、現在は有機栽培をしています。	864円 /50g	株式会社本目浅吉商店 静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
21-G20	和み（なごみ）	爽やかに喉をうるおす一杯の和み	普通煎茶		やぶきた	深山の朝露と清流に育まれた川根茶。甘味と旨味の微妙なバランス。後味はスッパリで、爽やかさが残る美味しいお茶です。そんな和みをご賞味ください。	700円 /100g	海野 善久 榛原郡川根本町千頭527 TEL/0547-59-2729
21-G21	市之瀬の里 緑茶ティーバック瀬ノ風	香り高い一番茶に抹茶を加えたティーバック	普通煎茶		やぶきた	四方を山に囲まれた茶園から香り重視で製造した市之瀬緑茶に緑鮮やかな市之瀬抹茶を、贅沢に加えた緑茶ティーバックです。ティーバックは、環境にやさしい植物由来のソイロン製です。水出しでもお楽しみいただけます。川瀬の立つ瀬戸川上流の爽やかな感じに『瀬ノ風』とネーミングしてみました。	600円 /50g	株式会社市之瀬の里 藤枝市瀬戸ノ谷7374 TEL/054-631-2123
21-G22	瑞山（みやま）の風	端麗な香りと、瑞々（みずみず）しく透明感のある味わい	普通煎茶		さきみどり	令和3年は春先の温暖な気候を追い風に、ここ数年では一番早い4月11日に摘採・製造しました。昨年は色沢を明るくすることに苦労しましたが、今年は芽重型の芽に合った蒸しの実現を心掛けた結果、幸運にも「明るい色沢と水色、端麗な後期、フレッシュな滋味」の三拍子が揃いました。火入れは極めにするなど、再製では爽快感を残す工夫も施しました。	1,100円 /50g	叶茶屋（かのうちや） 静岡市葵区錦町9番地 （成茶加納 株式会社内） TEL/054-252-2783
21-G23	特撰奥三倉	芳醇な香りと深くやさしい味わい	普通煎茶		やぶきた	深蒸し主流の中、普通煎茶の特徴を最大限に活かせる60年前の火入れ機で入れ、茶葉の温度が50度程度で袋の中に入れて「袋火」という技法を使い、一ヶ月常温で熟成させた茶葉の中に香りを閉じ込めて作ります。袋火を行うことにより青臭さがぬけ芳醇な香りと深みのある味わいに仕上がります。	1,296円 /100g	有限会社太田茶店 周智郡森町一宮3822 TEL/0538-84-2020
21-G24	静岡山のお茶「しずく」	透明感ある香気と深い滋味を追求したブレンド	普通煎茶		さきみどりはるみどり	谷を渡る風のような透明感ある香気のと、旨み成分をたっぷり含む、深い余韻の茶という、希少品種2種のブレンド茶で表現しました。急峻な奥山の景色と、熟練の技を持つ馬鹿茶に想いを馳せながら、最後のひとしずくまで、大切にお召し上がりください。	1,728円 /25g	和CAFE茶寮 / 茶寮 山梨商店 静岡市清水区興津本町158-1 TEL/054-369-2301
21-G25	暮晩の一茶〜光彩	〜濃厚な旨味と鮮やかな水色〜	深蒸し煎茶		つゆひかり	本町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。「日本茶AWARD2016 うまいお茶部門 プラチナ賞」を受賞したことのあるこのお茶は、多くの「お茶好き」の皆様から好評をいただいております。「つゆひかり」を100%使ったこのお茶の濃厚なうま味と鮮やかな水色をお楽しみください。	1,000円 /50g	カネトウ三浦園 島田市切山1591-15 TEL/0547-45-2916
21-G26	あけののしずく	さわやかな「旨味の一滴」をあなたに	かぶせ茶		さきみどりはるみどり	かぶせ技法により旨味を倍増、品種茶の特徴を生かし、水出しですっきり飲める「旨味の一滴」、濃厚な味わいを表現。もちろんお湯でも美味しく飲めます。	1,620円 /100g	茶夢里製工房マルマス 鈴木園 沼津市柳沢735 TEL/055-966-3318
21-G27	御厨かぶせ（みくりやかぶせ）	爽快な旨み、きれいの良い後味	かぶせ茶		さきみどりはるみどり	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。被覆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
21-G28	森のおくみどり	お茶の木に愛情を注いで育てました	かぶせ茶		おくみどり	標高600mの雲上のところで、大きな葉、力強い芽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“おくみどり”をお楽しみください。	540円 /30g	森 久功 静岡市葵区梶尾323-1 TEL/054-291-2758
21-G29	梶尾のつゆひかり	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の雲上のところで、大きな葉、力強い芽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 /25g	森 久功 静岡市葵区梶尾323-1 TEL/054-291-2758

 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 徴	価格 (税込)	問い合わせ先
21-G30	赤野 おくみどり	飲んですっきり、やさしく伝える茶の旨さ	かぶせ茶		おくみどり	ネット掛けにて遮光。かぶせにて栽培したお茶です。爽やかさとバランスのとれたやさしい味わいのお茶に仕上げました。	2,160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
21-G31	釜いり茶のすいーと	仕事の間や食事中に、ほっこり香ばしく	釜炒り茶		やぶきた 静7132	農薬・肥料を使わないで、草や虫と仲良く地域自然と共に持続可能な茶づくり。釜炒り特別な香ばしい甘み、味はやさしくさわやか。何杯のんでも胃にやさしい自然熟成茶のよさです。冷茶・ティーバッグもあります。	900円/80g	釜炒り茶茶本 牧之原市藤保2695 TEL/080-5295-7196
21-G32	牧原草人	ブドウの様な華やかな香りと味	釜炒り茶		藤かおり	藤かおりを一芯二葉で手摘み、日陰萎凋後、平釜で手炒り製造しました。水出しでもブドウのような香りと余韻がたのしめます。	1,100円/15g	駄農園 高塚貞夫 牧之原市切山2780 TEL/0548-27-2131
21-G33	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	芯まで熱を加えて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釜だけを選別し、丁寧に3日かけて焙煎しました。冷めてもえぐみが出ず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
21-G34	しろぼうちゃ	いれ方を選ばず食べても飲んでも美味しいお茶	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「くき」を厳選し、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、お皿にちよっとしろぼうちゃをあげてふっくらとふくらめ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/40g	静岡伊勢丹B1Fおいし いふるさと村（又は錦 園石部商店） 静岡市葵区呉服町1丁目 7 TEL/054-273-4692
21-G35	つきしろ	ブラチナゴールドの「旨みの塊」	白茶茶		やぶきた	袋井市産のお茶を一定期間だけ100%遮光して白くした「白茶茶」です。葉の色が白だけでなく、旨みや甘味の成分が一般的な煎茶の約3倍、玉露の約2倍も含まれていることが特徴です。水色はシャンパングラスが似合うブラチナゴールド。口に広がる旨みや甘み、飲み終えた後まで続く余韻が「特別な時間」を創り出してくれます。	1,080円/14g (7g×2袋)	安岡製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893
21-G36	花こころ	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
21-G37	とよさわり午 晩茶	昔ながらの天日干し晩茶	番茶		やぶきた	日午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と芯まで蒸し上げ、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ごしのよいおいしい味です。	500円/50g	長峰製茶（株） 焼津市一色45 TEL/054-624-0671
21-G38	小丹のしずく	玉露と白茶茶の合わせ揉み、新しい味と香りをも！	その他（玉露と白茶茶の生葉ブレンド）		やぶきた つゆひかり	玉露と白茶茶を手摘みして、生葉を合して、揉み上げました。今までにないまろやかな茶葉に仕上がりました。水出しも美味しいです。	1,000円/30g	前島 達実 藤枝市岡部町宮島592 TEL/090-1627-1172
21-G39	徳山郷煎茶「神すゝしめ」	未知の在来	その他（萎凋煎茶）		在来	在来種を摘採後一晩萎凋して製造しました。令和2年に出品した『かぐら』に比べると、華やかで心地よい渋み、ややミルキーな香りと味わいでマフィンとの相性が良いです。「かぐら」が「ケ」なら、こちらは「ハレ」の在来のお茶です。純々と優秀な新品種が登場していますが、在来の可能性もまた無限。私たちはこれからも在来を探索していきます。	540円/40g	鈴木茶苑 榛原郡川根町本根徳山982 TEL/0547-57-2612
21-G40	貢大（みつひろ）	はじめての高級茶におススメ！	かぶせ茶		さえみどり	渋みが少ない“さえみどり”を被せをして濃い緑の外観、より強い旨味を引き出しました。気軽に高級煎茶を楽しめるので、はじめての高級茶には最適です。女性の髪のようなキレイな形状、光沢、上質なうま味。急須の中で広がる茶葉。見ることも楽しめるお茶になっています。	540円/10g	杉山育大農園 静岡市清水区庵原町532 TEL/090-6477-1364
21-G41	富士山頂超越 冬熟成茶 極	富士山頂でじっくりと熟成した熟成茶	普通煎茶		やぶきた他	富士山頂熟成茶は、御殿場・小山地区の初夏に摘む一番茶を密閉し、富士山頂の山室で熟成させたお茶です。富士山頂の低温下で保存することによる酸化反応によって、新茶特有の香りとともに苦味がなくなり、旨味と甘味を持った深みのある味に仕上がりました。	1,000円/50g	御殿場小山中核農業者 協議会茶生産部会 御殿場市萩原483（御殿 場市役所農政課内） TEL/0550-82-4661
21-G42	山里のかおり	豊かな香り、渋みと甘味を味わう煎茶	普通煎茶		やぶきた	良質な茶産地の掛川市倉真の山間にわずかに残る茶園で、大地と自然の恵みで育った香り豊かな煎茶です。山のお茶ならではのキレイな渋み、奥に秘めている甘みを引き出すため、小さな機械でできるだけ浅く蒸し、ていねいに揉んでいます。茶葉は、有機無農薬栽培しているので、安心して頂くこと食べられます。	1,200円/100g	認定NPO法人時ノ寿 の森クラブ 新川市倉真7021 TEL/0537-28-0082
21-G43	煎茶香寿	風味が特徴の新たな本山煎茶	普通煎茶		在来	香寿という香りに特徴のある在来茶を煎茶に加工しました。1本の樹から増やしたため、少量で製造できる「釜炒り茶」から始め、「酵茶発酵茶」、「ほうじ茶」と製造していきました。60kg機の蒸し製造ラインに入れられる量かようよく採れるようになり、「煎茶」を造りました。「煎茶やぶきた」に続く新たな本山茶として「煎茶香寿」を生産していきたいと思います。	1,080円/40g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17- 24 TEL/054-263-1710
21-G44	じいじのお茶 おいしいよ	ほっとする 一口の広がる笑顔	普通煎茶		やぶきた	霧深い山一面に広がる茶畑の緑。眼前の山の萌えるような木々や葉の色。谷間を吹き抜ける風を感じながら爽やかな香りを感じられる「山のお茶」を飲んでみませんか？フレッシュな若葉の香りがする、口の中に広がるキレイな渋みと豊かな旨み、甘みのハーモニーをお楽しみください。きっと虜になるでしょう。	120円/10g	内野 了一 静岡市葵区大沢282 TEL/054-292-2654
21-G45	香駿（農薬不使用）	花のような香りとキリッとした渋み	普通煎茶		香駿	農薬や化学肥料などの化学物質を使用せず、堆肥や有機質肥料で育てています。製造では、半日ほど萎凋させ、良い香りがしてから製茶します。香りをできるだけ飛ばさないよう、蒸し時間は短くし、火入れは弱めに入れています。味よりも香りに特化した煎茶です。	864円/80g	松田農園 袋井市豊沢431 TEL/0538-42-2948
21-G46	川根茶あざざり	大井川の恵みが育む豊かな香りと味わい	普通煎茶		やぶきた さやまかおり つゆひかり	山々の尾根を大きく蛇行する大井川。県天然記念物の「鶴山の七曲がり」です。この大自然の恵みに抱かれて、大井川の川霧立つ静かな山里、川根町石風呂地区で、私達は代々、丹精込めてお茶を育てています。それぞれの品種のお茶の特徴を活かし、合組することで、より豊かな香りと味わい、そして鮮やかな水色のお茶を作りあげました。	1,080円/100g	清水園・萩下製茶 島田市川根町葛籠1071 TEL/0547-53-3048
21-G47	実生在来茶 駿の鶴	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
21-G48	さきま煎茶 炭火焙煎	昔ながらの浅蒸し、香る山のお茶	普通煎茶		やぶきた	深山園が代々受け継いできたやぶきた。その一番茶だけを浅蒸しにし、焙炉でじっくり炭火焙煎しました。炭火独特のこうばしい香りと旨味のある昔ながらの山のお茶です。透明感のある水色も目で楽しんで頂きたい一品です。	864円/50g	深山園 島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026
21-G49	Gold 特上深蒸煎茶	至福をもたらす香りと旨み	深蒸煎茶		やぶきた	袋井市産の一番茶最初期の茶葉だけを使用した高級煎茶です。低温で丁寧に火入れをすることで、鮮やかな緑色とお茶らしい爽やかな香りが映える煎茶に仕上げました。旨み・甘みにも特化し、お茶本来の味わいが感じられる正統派の深蒸し煎茶です。	1,080円/50g	安岡製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893

 微・半発酵茶								
No	商品名	銘茶のキャッチフレーズ	分類	外観	品種	特 徴	価格 (税込)	問い合わせ先
21-S1	焙煎烏龍茶	疲れている時の心を潤す大きな葉で包みこむ	烏龍茶		やぶきた 静岡7132 さやまかおり	農薬・肥料を使わない持続可能な茶づくり。焙煎香のあとに、ハマナス、グランベリー、ブルー、アプリコットなどの香り。味はあっさりとしていて渋みがない。水出しでも香り高く、カクテルなど酒とコラボできます。	600円/30g	釜炒り茶茶本 茶畑小屋売店 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196
21-S2	印雛のチカラ	甘い香りとうまみのあるお茶です	烏龍茶		静岡印雛131実生	静岡印雛131実生の手摘み茶です（印雛131の実から育った茶樹を元に挿し木で増殖しました）。萎凋工程、釜炒り機を用いた製造方法で、甘い香りとうまみのあるお茶です。	1,200円/30g	丸高農園 静岡市葵区小瀬戸2413-1 TEL/054-278-1141
21-S3	ほうじ茶香寿	風味に特長のあるほうじ茶です	ほうじ茶		在来	“香寿”という香りに特長のある在来茶を萎凋釜炒りにし、それを原料として焙じました。1煎目にはほうじ茶の香り、2煎目に内にあるジャスミンやぶどうのような香寿特有の香りがしてきます。	1,080円/40g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
21-S4	山のほうじ茶	色々な品種茶を多用したほうじ茶	ほうじ茶		やぶきた 静岡7132 香駿 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ブレンドし、それを原料として炒りました。一煎目では、ほうじ茶の芳ばしい香りとうま味を、二煎目では、数種の品種が奏でる香りのハーモニーをお楽しみください。	648円/50g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
21-S5	釜炒り茶香寿	フルーティーな香りです	包種茶		在来	本山茶産地で、自然交雑実生から選抜した在来のお茶です。機械適した生葉を少し萎凋して釜炒り製造しました。熱湯でやや長めに淹れても飲みやすいです。1煎目で釜香が、2煎目でフルーティーな香りがします。1煎目と2煎目をブレンドの方が安定感があると思います。	1,296円/60g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710

 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 徴	価格 (税込)	問い合わせ先
21-F1	和らぎ香り紅茶「春摘み」	心と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しました。低温萎凋下でしじわと水分を切らし、適度な揉捻、攪拌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。	846円/50g	牧之原山本園 山本守日瑚 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
21-F2	富士山紅茶Highlands 「ふじのくに山のお茶100選」 銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
21-F3	復刻袋井紅茶 PaPa Tea (ばば・ていー)	クセがなくて飲みやすい紅茶です	紅茶		やぶきた	「とっても飲みやすいのでまた飲みたいなって思うし、何杯でも飲みたくなっちゃうんです」そんな感想をいただいている紅茶です。2009年に誕生して今年12歳。少しずつですが、ファンの方も増えてきました。苦みや渋みが少ないので、「紅茶 初心者」さんにもおすすめで！熱湯でいれて香りも楽しんでみてください。	540円/30g	自宅 西村農園直売所 袋井市大谷1286 TEL/0538-49-1228
21-F4	宝玉の和紅茶 まれBLEND	心、体が和むオリジナルブレンド5	紅茶		つゆひかり おくひかり べにふうき やぶきた 在来	自園自製自販にて和紅茶を提供。農薬無散布一番茶（ファースト）をしよう。2〜3日間かけ、紅茶ラインでの製造、仕上、ブレンドの比率を代えて味をととのえる。甘さ香りともやさしい旨味をめざす。20年以上製造している、看板商品です。ホット、アイス両方共おいしくいただけます。	600円/40g	南お茶の宝玉園 袋井市豊沢860 TEL/0538-43-2417
21-F5	三島の紅茶（春摘みファーストフラッシュ）	三島の紅茶へやわらかで豊かな香味にうっとり	紅茶		やぶきた他	春一番のリーフを、丁寧に紅茶にいたしました。『ファーストフラッシュ』ならではの甘く優しい香味をもった三島の紅茶です。当苑は農薬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』『べにふうき』のご用意もごございます。	1,260円/100g	勝又苑 三島市川原ヶ谷小沢1037 TEL/055-975-1785
21-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		やぶきた他（ふじみどり、在来、くらさわ、Z-1）	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
21-F7	金谷和紅茶 ももか premium	「ふじのくに山のお茶100選」 銘茶コンテスト2021 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
21-F8	紅 セカンドフラッシュ	フルーティーな香気と甘味を伴った、雑味の少ない紅茶です	紅茶		香駿	化学肥料、農薬不使用栽培にて育てた品種“香駿”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。	800円/30g	マルヒ製茶 磐田市藤上原451-1 TEL/0538-38-0201
21-F9	和らぎ香り紅茶「夏摘み」	心とらぐ花香と深い味わい	紅茶		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の持っています。花様の上品な香りを持ち、口の中に含んでからふわっと広がる甘みがあります。	864円/50g	牧之原山本園 山本守日瑚 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
21-F10	池田さんの和紅茶	豊かな香りとスッキリした味わい	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ことにより、香り豊かでスッキリした味の紅茶に仕上がっています。	864円/60g	長峰製茶（株） 焼津市一色45 TEL/054-624-0671
21-F11	高山の紅茶 梅ヶ島	静岡茶の北限の地で摘まれた、有機無農薬の紅茶	紅茶		やぶきた	茶区梅ヶ島の標高600m〜900mで摘採された、有機無農薬の紅茶です。秘境とも呼ばれるこの地は、厳しい昼夜の寒暖差、深い山霧、肥沃な土質と栽培環境に恵まれ、ひときわ香り豊かな茶を育みます。果実の蜜のように甘く華やかな香りと、一番茶ならではの上品で雑味の無い、爽快感で澄んだ味わい。丁寧に採みこまれた美しい茶葉もまた、賞品を感じる逸品です。	1,080円/30g	和CAFE茶寮 / 茶寮 山梨商店 静岡市清水区興津本町158-1 TEL/054-369-2301
21-F12	茜富士紅茶	きれいな茜富士色ほど良い渋み	紅茶		べにふうき	化学肥料を使わず減農薬で栽培している“べにふうき”品種の一番茶です。茜富士色のきれいな水色で、さわやかな香りと、程よい渋さですっきりしているのでお菓子などに合う紅茶になります。	500円/50g	カネトミ深沢製茶 沼津市井出789 TEL/055-966-2131
21-F13	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（特許第5198679号）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。	1,080円/30g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
21-F14	宝玉の和製黒茶	心、体喜ぶやさしい味・香り	後発酵茶		やぶきた	去年と同じく、良質な一番茶のみを使用。もちろん農薬無散布です。レール茶園やぶきたを手摘園に刈り取る、箇付けを柳田豊田肥料に協力してもらい、乾燥工程、仕上げ工程を行い、より統一制のある茶葉にする。今年も香味をしっかり作り、やさしく丁寧に製造した黒茶になりました。もちろん、アイス・ホット両方使いしてもらい、健康作りにはいい和製黒茶です。	800円/50g	南お茶の宝玉園 袋井市豊沢860 TEL/0538-43-2417
21-F15	菩提酸茶	酸味が強く、爽やかな香味	後発酵茶		やぶきた	菩提酸茶は伝統的な乳酸菌発酵に学んだ全く新しい香味の後発酵茶です。蒸した茶葉を無添加で乳酸菌発酵させた後、天日干しで乾燥させました。青さを伴った柑橘系の香りと絞った果汁を思わせるさわやかな酸味が特徴です。	2,160円/40g	晩茶研究会 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630
21-F16	釜紅 サヤマカオリとベニフウキブレンド	朝に、渋味が甘味に変化 やさしい紅茶	紅茶		さやまかおり べにふうき	農薬・肥料を使わない、持続可能な茶づくり。“べにふうき”の特別な香りと“さやまかおり”のやさしい甘味をブレンド。ミルクティーでも香りが有ります。煮出してチャイや水出しで朝におすすめ。	600円/50g	釜炒り茶茶本 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196
21-F17	日本の紅茶 やぶきた	いつでもどこでも日本の紅茶	紅茶		やぶきた	1999年より農薬・化学肥料、防草剤を不使用茶園のやぶきた品種。日本の紅茶作りのオゾンドックスな製造法で製造。見た目のクルリとしたかわいらしさと急須で広がる葉っぱが魅力。薄いピンク色の花、ミルク、キャラメル。	540円/40g	森内茶農園 静岡市葵区内牧705 TEL/054-296-0120
21-F18	三島の紅茶（べにふうき）	“べにふうき”ならではの香味を、紅茶好きのあなたに	紅茶		べにふうき	4分半ほど蒸らしますと、豊かな香味がお楽しみ頂けます。ストレートはもちろん、ミルクティーも大変美味です。“べにふうき”は“やぶきた”と比較してカテキンが多く含まれております。『三島の紅茶（春摘み）』とはまた一味異なる力強さをどうぞお楽しみください。当苑は農薬不使用にて栽培しております。『三島の紅茶』は三島産第一号です。	900円/80g	勝又苑 三島市川原ヶ谷小沢1037 TEL/055-975-1785