



# ふじのくに山のお茶100選 2023

## 銘茶リスト

2023-2024



Instagram



Facebook



Homepage



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觀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2023 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
23-G06	川根茶 和み(なごみ)	気楽に、楽しむ山のお茶	普通煎茶		やぶきた	ミル芽摘採をすることで、山のお茶の特質を求めています。見た目よし、香りよし、艶良し。甘味と旨味の絶妙なバランス。後味がスツキリで、口の中に爽やかさが残る美味しいお茶です。二煎目は、山里の茶畑が口の中に広がります。ホットする一服。水出し煎茶で、初めて娘が、甘くてスツキリした美味しい冷茶が出来たとメールがきました。	1,000円/100g	川根茶 和み 榛原郡川根本町千頭527 TEL/0547-59-2729
23-G08	牧原草人 藤かおり	ブドウの様な華やかな香り	釜炒り茶		藤かおり	藤かおりを一芯二葉で手摘み、日陰で静置萎凋後、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
23-G09	森のおくみどり	力強く豊かな旨味と甘く清々しい香り	かぶせ茶		おくみどり	標高約600m「楢尾」という自然豊かな土地で愛情を込めて育てたこだわりのかぶせ茶です。ミルクティーを思わせるような甘い香りと穏やかな味が特徴です。旨味と渋味のバランスが良いかぶせ茶です。	1,200円/40g	お茶の森 森久功 静岡市葵区楢尾323-1 TEL/054-291-2758
23-G32	煎茶香寿	風味が特徴的な新茶	普通煎茶		在来	2000年頃、生産者の高橋さんが1本の枝から増やした在来茶です。当初は少量でも製造可能な、手摘みの「釜炒り茶」から始め、「酵素発酵茶」「ほうじ茶」と製造を進めて行きました。数年前から60kgラインの生葉が採れるようになり、最後に蒸し製の煎茶ができました。新たな本山茶として生産していきたいと思っています。	1,188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
23-G39	徳山郷煎茶「神すゝめ」	穏やかな日常のためのお茶	普通煎茶		在来種	在来種を一晚萎凋して古い小型機械で製造。シャープで凛とした味わいとフルーティな華やかさを併せ持っています。和菓子、焼き菓子、中華にも合います。夏を越え一年を経て美味しく飲めるのは丁寧に蒸して茶らしく揉んでいるから。地元「徳山の盆踊り」で奉納されるヒーヤイ（神楽の一種）の演目より名付けました。	540円/30g	鈴木茶苑 榛原郡川根本町徳山982 TEL/0547-57-2612
23-G42	山のつゆひかり	スツキリの中に旨味、甘味があります。	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	南カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平 36-1 TEL/053-928-0007
23-S2	丸火 青	軽焙煎をした甘く伸びやかな烏龍茶	焙煎烏龍茶		つゆひかり	農業不使用茶園のつゆひかりの葉を使って軽焙煎させたつゆひかりの烏龍茶を日本茶らしい形状に柔らかに整形しました。低温でじっくりと焙煎をかけた、甘さの中にほんのり果実香が見え隠れる焙煎茶です。鼻掛けの良い香り、甘味の余韻をお楽しみください。	4,100円/100g	富士山まる茂茶園株式会社 静岡県富士市富士岡 1765 TEL/0545-30-8825



### 緑茶

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	
23-G01	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。日照時間が長く寒暖差も激しい地域で育つ茶葉は、肉厚で味が濃いことを特徴としています。この茶葉をしっかり蒸して製造したお茶に低温で丁寧に火入れをすることで、鮮やかな緑の水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。優しい香りと旨みが楽しめる、正統派の深蒸煎茶です。	1,080円/50g	安間製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893	
23-G02	白葉茶つきしろ	ブラチナゴールドの「旨みの塊」	白葉茶		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「白葉茶」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3倍、玉露の約2倍も含まれていることが特徴です。水色にはシャンパンガラスが似合うブラチナゴールド。口に広がる旨みと甘み、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)	安間製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893	
23-G03	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、熟練の技を持つ農家に思いを馳せながら、最後のひとしずくまで、大切に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	
23-G04	瑞山(みやま)の風	若葉の頃に吹く風のような端麗な香りとフレッシュな味	普通煎茶		さきみどり	定植後6年が経ち成樹になった「さきみどり」。栽培では堆肥の比率を増やしてミル芽摘みを徹底させました。製造では蒸しを中程度に保ち、品種特性である「端正な香り」「フレッシュな味わい」を損なうことなく「重みのある香り」「深みのある味わい」が加わるように工夫しました。再製では焙煎香が付かない火入れを心掛けた。	1,080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	
23-G05	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	このお茶を産する栢沢は安倍川の支流薬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共に和らぎ、丸みをおびた味わいに熟成していきます。淹れ方によって甘く・渋く・苦くと楽しめるお茶です。	3,500円/100g	山水園 静岡市葵区栢沢421 TEL/054-291-2219	
23-G06	川根茶 和み(なごみ)	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
23-G07	実生在来茶 駿の鶴	在来種の豊かな香りと甘みと特徴的なスツキリとしたお茶	不発酵茶		実生在来茶	駿河湾に注ぐ興津川の源流、清水両河内樽山に、80年を超える歳月を息づく茶木があります。清水と陽光と山々の陰の調和によって育った在来種の茶葉は、自然が創り出した逸品です。おめでたいお席にもお使いいただけるよう、鶴をあらわした駿府園のお茶「駿の鶴」どこか懐かしい味。二煎目にはキレのある渋みもお楽しみいただけます。	1,512円/50g	清照由苑 静岡市清水区中河内 4209 TEL/090-3481-1828	
23-G08	牧原草人 藤かおり	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
23-G09	森のおくみどり	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
23-G10	楢尾のつゆひかり	上品で濃厚な旨味 心躍る甘みと香りの余韻	かぶせ茶		つゆひかり	標高約600m「楢尾」という自然豊かな土地で愛情を込めて育てたこだわりのかぶせ茶です。茶葉の持つ濃厚な旨味と口の中にいつまでも残る甘み・香りをお楽しみいただけます。	1,200円/40g	お茶の森 森久功 静岡市葵区楢尾323-1 TEL/054-291-2758	



# 緑茶

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
23-G11	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	被服したお茶で一芯二葉で摘採製造したお茶	5,400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
23-G12	あけのしずく	さわやかな「旨味の一滴」をあなたに	かぶせ茶		さえみどり さきみどり	ネット掛けにて遮光。かぶせ技法により旨味を倍増、品種茶の特徴を生かし、水出しでスッキリ飲める「旨味の一滴」、濃厚な味わいを表現。夏を楽しんでいただけます。もちろんお湯でも美味しく飲める上品な味わいのお茶です。	1,620円/100g	釜夢里栄工房マルマス 鈴木園 沼津市柳沢735 TEL/055-966-3318
23-G13	生粋の本山茶	口に残るあとひく甘みと山の香り&水出しで際立つ甘み	普通煎茶		やぶきた	標高600m前後の寒暖差の激しい山間地で育てられており、栽培、製造方法等、先人の良さを継承しております。独特の香りと甘みと和菓子、洋菓子との相性ばっちりです。しっかりと揉捻されており二煎、三煎目も愉しむ事が出来ます。若干の渋味はありますが、「THEお茶」を感じて頂けると幸いです。	1,000円/80g	(株)長野商店 静岡市葵区安倍町28 TEL/054-271-2423
23-G14	こんどうわせ	華やかな香りとはのかな渋み	不発酵茶		こんどうわせ	お湯を注いだ時からフワッと広がり、一口で花の香りを堪能できる強い香りをお楽しみいただけるお茶。いままでのお茶のイメージを変える爽やかな香りですが、濃厚な旨味とほのかな渋みはお茶らしさをしっかりと感じさせてくれます。また、煎を重ねるたびに違った顔をを見せてくれる何回でも試したくなるようなお茶です。	3,780円/100g	株式会社荳桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
23-G15	やまかい	メロンのような香りと旨み特徴	不発酵茶		やまかい	美しい葉の形をそのまま残した茶葉が特徴で、メロンに似た爽やかな香りをまずお楽しみいただけます。最初に茶葉には思えないほどの甘み、後々予想を上回る程の旨みが近いけてきます。このお茶以外飲みたくないと思わせるほどの魅力を持ちます。水・水出しでもこの上品な香りと旨みをお楽しみいただけます。	4,320円/100g	株式会社荳桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
23-G16	香駿	長く続く爽やかな香りと上品な味	不発酵茶		香駿	ハーブのような優しい甘さが特徴的、花畑のようなフローラルな香りが、飲んだあと下と鼻に残る余韻を楽しめます。封を開けた瞬間から届く清々しい香りは、どんな時にも気分がそっと華を添え、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香駿の魅力を存分に味わえます。	3,240円/100g	株式会社荳桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
23-G17	日本平釜風	すっきりした旨味と広がる花の香り	不発酵茶		釜風	封を開けた瞬間からふわっと広がる爽やかな香り、湯を注いでいるときも、飲み終わった湯飲みまで香りを残してお楽しみいただけます。一口飲むと口の中で優しい甘さと爽やかな旨味が広がります。何度飲んでも飽きない爽やかさです。煎を重ねるごとに違う表情を見せてくれるのが特徴的です。	3,240円/100g	株式会社荳桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
23-G18	霧晚の一茶〜光彩	〜濃厚な旨味と鮮やかな水色〜	深蒸煎茶		つゆひかり	本日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 いうお茶部門 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」の皆様からご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旨味と鮮やかな水色をお楽しみ下さい。	1,080円/50g	カネトウ三浦園 島田市切山1591-15 TEL/0547-45-2916
23-G19	御厨かぶせ(みくりやかぶせ)	爽快な旨み、きれいな後味	かぶせ茶		さわみずか 香駿	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、品種のブレンドで奥深い風味を追及しました。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
23-G20	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		ふうしゅん 静7132 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、香気発揚と旨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
23-G21	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、茶葉に気を付けて丁寧に揉むことで、深みのある味になりました。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、新感覚の蒸し製緑茶です。	864円/50g	静岡田開拓茶農業協同組合 牧之原市布引原244 TEL/0548-27-2151 Instagram https://kaori-ryokucha.com/
23-G22	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 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残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
23-G23	(農薬不使用茶) 徳山の雫	柔らかい口あたりで山の香気とミル芽の優しい味わいの「山のお茶」	普通煎茶		やぶきた	新緑の農薬不使用茶葉をミル芽で摘採し、昔からの機械(35K)を用い、長年培った経験と感覚(触覚、臭覚、視覚)で丁寧に揉んでいます。川根本町の田舎で育った安心安全、スッキリと飲みやすい「山のお茶」です。	540円/40g	くらた農園 榛原郡川根本町徳山2099 TEL/0547-57-2504
23-G24	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茎だけを選別し、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。	1,200円/40g	富士山まる茂茶園株式会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
23-G25	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。低温で淹れると温和で柔らかい甘味と独特の香りが、高めで淹れるとよりっとした山のお茶らしい味わいとなります。	1,100円/30g	つちや農園 榛原郡川根本町水川972 TEL/0547-56-0752
23-G26	山茶炭火焙煎	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。柔らかい新芽だけを収穫して昔ながらの浅蒸しに。焙炉でじっくり炭火焙煎することで、炭火の独特のこぼしい香りと濃厚な旨味のあるどこか懐かしいお茶です。透明感のあるお月さまのような水色も目で楽しんで頂きたい一品です。	1,080円/50g	深山園 島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026
23-G27	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、雲霧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
23-G28	有機煎茶 櫻翠(さくらすい)	ほんのり桜かおる優しい味わい	普通煎茶		静7132	ほんのり桜の香りがする希少品種茶「静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梅井氏。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
23-G29	ほうじ茶香寿	フルーティーな香りを含む、ほうじ茶	ほうじ茶		在来	2000年頃、生産者の高橋さんが1本の枝から増やした在来茶です。機械刈りした原料から造った釜炒り茶をさらに原料として焙煎したほうじ茶です。1煎めで焙煎香とうま味が、2煎めで内部から出てくるフルーティーな香りとコクが強まります。ブレンドしてバランスの良い香味になります。	1,188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
23-G30	釜炒り茶香寿	フルーティーな香りです	包種茶		在来	2000年頃、生産者の高橋さんが1本の枝から増やした在来茶です。当初は少量でも製造可能な、手摘みの「釜炒り茶」から始めました。現在は機械刈りの葉で釜炒り製造しています。1煎めで釜炒り茶の香りとコクが、2煎めでフルーティーな香りが強まります。ブレンドするとバランスの良い香味になります。	1,188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
23-G31	山のほうじ茶	様々な品種を多用した香りが多彩なほうじ茶	ほうじ茶		やぶきた 静7132 香駿 べにふうき おくみどり 在来他	弊社が扱う品種茶数種類をブレンドし、それを原料に焙煎したほうじ茶です。1煎めで焙煎香とうま味が、2煎めで品種の内部から出てくる多彩な香りとコクが高まります。ブレンドしてバランスの良い香味になります。	1,188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
23-G32	煎茶香寿					「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶欄に記載		



# 緑茶

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
23-G33	日本平やぶきた煎茶	日本平は静岡県の代表的品種茶「やぶきた」発祥の地です。	普通煎茶		やぶきた	富士山を望む日本平山腹で、品種茶「やぶきた」は生まれ、静岡県の茶葉を長く支えてきました。1煎めで、やぶきた茶特有のさわやかな香りとうま味が、2煎めで渋みとコクが高まります。ブレンドしてバランスの良い香味になります。	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
23-G34	富士山頂越冬熟成茶	富士山頂で熟成させたまろやかな旨味のお茶	普通煎茶		やぶきた等	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り、酸化反応が非常にゆっくりとなることで、苦味がなくなり、新茶特有の香りと旨味をもった深い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
23-G35	西又の晴嵐(せいらいん)	里山の風を思わせる爽やかなお茶	不発酵茶		在来(オリジナル品種N-15)	環境のことを考え栽培し、こだわり抜いた自家配合肥料を与えることで、ミネラル分が多くすっきりとした喉ごしと爽やかな香りで飽きのこない、何杯でも飲みたくなるようなお茶に仕上げられています。煎を重ねるたびに生まれる新しい味わいもお楽しみ下さい。	500円/20g	斉藤茶園 静岡市葵区西又2030 TEL/054-278-8895 organic.tea.saito@gmail.com
23-G36	貢大	はじめての高級茶にどうぞ	かぶせ茶		きえみどり	見て香りであらう。五感で楽しめるお茶です。針のような形状と女性の黒髪のような光沢。深緑色の茶葉に水をさす。葉が広がりがながら新緑に変化する色。濃厚な喉を飲んで濃い旨みと香りを楽しんでください。	648円/10g	杉山貢大農園 静岡市清水区庵原町532101号 TEL/090-6477-1364
23-G37	釜いり茶すいーと	時をのむ、熟成日常茶として、優しい甘さが包み込みます	釜炒り茶		やぶきた 静7132	農薬不使用で、草や虫と仲良く地域自然と共に持続可能な茶づくり。黄金の茶液、鉄観音烏龍茶を思わせる香り、茶杯の香りまで楽しめます。和洋問わず焼き菓子、チョコ、せんべい、果菓子、黒糖等にも合います。伝統的な丸釜にて火入れします。冷茶でもすくに香りが出ます。熟成期間3年以上。	900円/80g	牧之原よってけ市 牧之原市静波1771-5 TEL/0548-22-2710
23-G38	特撰奥三倉	伝統の袋火、香り深く味わい深い	普通煎茶		やぶきた	深蒸し茶が主流の中、普通煎茶の特徴を最大限に活かせる60年前の火入れ機で火入れし茶葉の温度が50℃程で袋の中に入れる「袋火」という技法を使い、1ヶ月常温で熟成させ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抜け、芳醇な香りとお茶の深みのある味わい甘い渋みのバランスが良い味に仕上がります。	1,296円/100g	有限会社太田茶店 周知郡森町一宮3822 TEL/0538-84-2020
23-G39	徳山郷煎茶「神すゝめ」					「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶園に記載		
23-G40	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	食べても飲んで美味しいお茶『しろぼうちゃ』 山間地生産の一番茶の良質「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の楽しみ方です。	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) 静岡市葵区兵衛町1-7 静岡伊勢丹 TEL/054-273-4692
23-G41	とよさわ日干晩茶	昔ながらの天日干し晩茶	晩茶		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などごしのよいやしい味です。	540円/50g	長峰製茶(株) 焼津市一色45 TEL/054-624-0671
23-G42	山のつゆひかり					「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶園に記載		
23-G43	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、丹精込めて育てました。自然仕立てのため、沢山の人の手を借りて短時間で摘み、鮮度を落とさないように摘採後すぐに蒸し、手揉みの様に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
23-G44	茶匠 望月庄司のさくらかおり	桜を想わせる香りがする静岡茶	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/50g	静岡伊勢丹B1Fおいしいふるさと村(又は錦園石部商店) 静岡市葵区兵衛町1-7 静岡伊勢丹 TEL/054-273-4692
23-G45	天空の茶産地 興光 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 茶加工課川根工場 榛原郡川根本町上長尾1289-1 TEL/0547-56-1142 ja-shizuoka.or.jp
23-G46	寿すり	ふくよかな香りと澄んだ味わい、“フチ贅沢”をすすめるお茶	不発酵茶 普通煎茶		やまかい	独特のハーバルな香りが魅力です。クリアな口当たりで仕上げることで、品種の個性や余韻を感じられやすくしています。リラクスタイムに、1人で淹れてホッとするためのお茶をイメージして、作りしました。	500円/30g、 1,000円/65g、 1,500円/100g	へんげ茶師マルマサ 牧之原市坂口506 https://chashi-marumasa.shop-pro.jp/
23-G47	幸せのお茶まらこ	幸せのお茶。ほんのりと天然で香る桜葉の香味	不発酵茶		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、まらこ研究会で栽培・製造方法を統一して丹精を込めて作っています。	540円/40g	J.Aしずまアンテナ ショップきらり 静岡市清水区庵原町3313-1 TEL/054-365-1600
23-G48	丸火 白	ほんのり果実の香り引き出した焙煎茶	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 白は、軽焙煎で生まれる香りを引き出したお茶です。甘味を一番蓄えている基だけを選別し、低温で焙煎することで茎の中の果物のような香気を楽しめます。その特徴を一番楽しめる水出しで淹れてお楽しみください。	1,200円/40g	富士山まる茂茶園株式会社 静岡県富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
23-G49	赤野つゆひかり(あけのつゆひかり)	渋味と甘味のバランスをじっくり楽しめるお茶	不発酵茶		つゆひかり	今年は被覆日数を少し多めに、10日程のネット掛けにて栽培したかぶせ茶です。茶期ごとの生育状況も良く目立ちも優れている品種です。出来上がりも甘味、コクが強化された形となりすっきりとした渋味につながっていると思います。口に残る後味も印象強く、味わい深いお茶と言えます。	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
23-G50	高嶺の香(たかねのはな)	つややかに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、香りともに豊かな味わいになります。	1,200円/8g	J.Aしずまアンテナ ショップきらり 静岡市清水区庵原町3313-1 TEL/054-365-1600



# 烏龍茶

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
23-S1	焙煎烏龍茶	時をのむ、熟成日常茶として優しい甘みが包み込みます	烏龍茶		きやまかおり ふうしゅん	農薬不使用で、草や虫と仲良く、地域自然と共に持続可能な茶づくり。上品な後味の余韻を楽しめます。ピタージュ、油っこい食事、エスニック料理にあっさりした烏龍茶。冷茶でもすぐに香りが出ます。熟成期間5年以上	800円/40g	釜炒り茶寮本 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196
23-S2	九火 青	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2023 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
23-S3	雲上翡翠	花のような香りと清涼感	烏龍茶		自家選抜種	自家選抜のオリジナル品種を高地にて無農薬で育成しています。	5,000円/100g	黄金みどり茶園 静岡市葵区諸子沢2 19 TEL/054-291-2423



# 紅茶・その他

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
23-F01	まきのはら発酵レモンティー	発酵レモンのやさしい甘みがする和紅茶です	紅茶		紅富貴	牧之原市のシンボル低山「龍眼山」で伸び伸びと育った紅富貴で紅茶を作っています。丁寧に揉み込み、ゆっくりと発酵させた茶葉は赤みがかかったべっこの色が特徴です。レモンも牧之原産を使用し、てんさい糖で3ヶ月間熟成発酵させた物をドライにしています。紅富貴品種の香りと、ほんのり甘くさわやかなレモンでほっと時間を楽しくください。(レモンも食べてみてください)	250円/1袋 茶葉3g レモン5g	石神製茶 牧之原市細江621 TEL/0548-22-0209
23-F02	日本の紅茶しずかおり	茶葉が開くと心が和む	紅茶		しずかおり	日本が紅茶を輸出していた頃の製造法を再現し丁寧に手作業で作りました。品種は、静岡生まれの「しずかおり」急須で広がる茶葉と茶碗に残る香りが魅力	540円/25g	森内茶農園 静岡市葵区内牧705 TEL/054-296-0120
23-F03	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。	1,200円/30g	井村園 島田市菊川686 TEL/0547-45-4301
23-F04	復刻袋井紅茶 PaPa Tea (ばば・てい)	食事の時に染しめる紅茶です	紅茶		やぶきた	60年以上前に、この地で行っていた紅茶づくりを、もう一度復活させたい！そんな強い思いを持って2009年に4代目が完成させた紅茶です。『やぶきた』を使って作っているため、渋みが少なく飲みやすいのが特徴。お父さんとして紅茶づくりに携わってくれた先代たちに敬意を込めて、名前をPaPa・Tea(ばば・てい)とつけました。	540円/30g	西村農園 袋井市大谷1286 TEL/0538-49-1228
23-F05	富士山紅茶 Highlands	爽快な旨み、きれいな後味	紅茶		きわみずか	富士山麓の高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、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。	980円/50g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244
23-F06	La 香寿	酵素が生んだフルーティーな香り	後発酵茶		在来	2000年頃、生産者の高橋さんが1本の枝から増やした在来茶です。釜炒り製造したものを原料に、生茶葉の酵素を利用して、フルーティーな香りを引き出しました。	1,188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
23-F07	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ためお菓子などに合う紅茶になっています。	500円/50g	カネトミ深沢製茶 沼津市井出789 TEL/055-966-2131
23-F08	富士山頂越冬熟成紅茶	富士山頂で熟成させたまろやかな熟成紅茶	紅茶		静岡7132他	富士山頂越冬熟成紅茶は、御殿場・小山地区のお茶を密閉し、富士山頂の山室で熟成させた紅茶です。富士山頂の低温・低圧・低酸素の環境で熟成させることにより、酸化反応が非常にゆっくりとなることで、まろやかな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
23-F09	三島の紅茶(べにふうき)	ミルクorストレート 今日どっち気分?	紅茶		べにふうき	紅茶らしい国産紅茶。華やかで深みのある香り。飲みごたえがありつつも、欲求のこないすっきりとした味わいが特徴です。ストレートはもちろん、ミルクティーも大変美味です。バターや生クリームを使ったお菓子、柑橘類のビールの砂糖づけ、和洋問わず焼き菓子全般など！何にでも合います。お茶の時間をどうぞお楽しみください。べにふうき(品種)はやぶきた(品種)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感じて頂けると思います。当茶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。	990円/80g	勝又苑 三島市川原谷小沢1037 TEL/055-975-1785
23-F10	三島の紅茶(春摘みファーストフラッシュ)	あのお菓子 この食事と毎日飲みたい！やさしい和紅茶	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 甘い優しい香りをもった三島の紅茶です。クセがないので、ふだん紅茶を召し上がらない方も大丈夫、ごくごく飲めます。チョコレートブラウニーやアイスクリーム、和食にも！何にでも合います。当茶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。ティーバックタイプ また『セカンドフラッシュ』『べにふうき』のご用意もございます。	1,390円/100g	勝又苑 三島市川原谷小沢1037 TEL/055-975-1785
23-F11	釜紅	日常に使えるさっぱりとした渋みの少ない紅茶	紅茶		きやまかおり べにふうき	農薬不使用で、草や虫と仲良く、地域自然と共に持続可能な茶づくり。成熟したブドウの様な甘い香りロゼワインを思わせる芳醇な味わい。ドライフルーツ(種) 焼き菓子、スイーツ使った菓子や料理。紅茶と緑茶品種のブレンド。水だしにも。熟成期間3年以上	650円/50g	牧之原よってけ市 牧之原市静波1771-5 TEL/0548-22-2710
23-F12	和らぎ香り紅茶べにふうき「夏摘み」	甘い花様の香りと果実様の香り	紅茶		べにふうき	べにふうき夏摘み茶葉を使用。気温の高い夏の製造のため、萎凋と発酵において特に気温コントロールに気を遣いました。乾燥の仕上げ入れでは加減調整にこだわり、甘い香りをひきだしました。	950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
23-F13	和らぎ香り紅茶べにふうき「春摘み」	甘い花様の香り	紅茶		べにふうき	べにふうきの春摘み茶葉を使い萎凋では温度と湿度のコントロールをして花様の甘い香りを発揚させました。	950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
23-F14	Bodhi Black Tea	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。	500円/30g	池田園 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630
23-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発酵茶に学んだ全く新しい香味の後発酵茶です。袋井市菩提地区の茶葉を特許製法(特許第7085174号)により天然乳酸発酵後、天日干しで乾燥しました。さわやかな柑橘系の酸味と香りが特徴です。	1,080円/30g	晩茶研究会 副会長 池田袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630
23-F16	高山の紅茶梅ヶ島	静岡茶の北限の地で摘まれた、農薬不使用の紅茶	紅茶		やぶきた	静岡茶の北限、葵区梅ヶ島の標高600m~900mの高地で採摘された、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、茶の栽培環境に恵まれ、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、一番茶や北種ならではの上品で雑味のない、爽快で澄んだ味わい。丁寧に揉みこまれた美しい茶葉もまた、貴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