



# ふじのくに山のお茶100選 2024

## 銘茶リスト



ふじのくに山のお茶100選は、「茶の都すおか」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2024 審査員特別賞受賞茶～								
No	商品名	銘茶のキャッチフレーズ	外観	品種	特徴	価格(税込)	問い合わせ先	
24-G10	はるみどり	鮮やかな水色と口に広がるまろやかな味わい		はるみどり	15年前国立茶業試験場でははるみどりの品種に出会いいち早く苗木を取り入れ植えました。鮮緑、芳香、旨味がある茶葉の特徴を活かすため特に蒸し方にこだわり、香りと深い緑色を大事に仕上げました。煎じの良く効くお茶で一煎目、二煎目といれる毎に深みが増します。	1,000円/100g	有限会社太田茶店 静岡県周知郡森町一宮3822 TEL/0538-84-2020	
24-G16	釜炒り茶 すいと	時々のむ、日常茶として、熟成優しい甘さ		ヤブキタ、静7132	農業不使用で、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、菓菓子 黒糖、伝統的な丸釜にて火入れします。冷茶でもすぐに香りが出ます。熟成期間3年以上	900円/70g	よってけ市 静岡県牧之原市静波1771-5 TEL/0548-22-2710	
24-G38	徳山郷煎茶「神すしめ」	種やかな日常のためのお茶		在来種	在来種を一晩萎凋して製造。軽やかな甘みと穏やかでフルーティな香り、すっきりと爽快感のあるお茶です。和洋中と相性を問わず、飲む方の生活に寄り添います。夏を越しなお深みを増す様、やわらかく様目上げました。地域に根差した在来種の価値を知って頂たく、地元「徳山の盆踊り」の演目より名前を頂きました。	540円/30g	鈴木茶苑 静岡県榛原郡川根本町徳山 TEL/0547-57-2612	
24-G39	楯尾のつゆひかり	上品で濃厚な旨味、心躍る甘みと香りの余韻		つゆひかり	標高約600m「楯尾」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つつまでも残る甘み・香りをお楽しみいただけます。	1,200円/40g	お茶の森 静岡県静岡市葵区楯尾323-1 TEL/054-291-2758	
24-G44	牧原草人 藤かおり	ブドウような華やかな香りと味		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楽しめます。	1,100円/15g	駄農園 静岡県牧之原市切山2780 TEL/0548-27-2131	
24-F04	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と酸味が調和する紅茶		紅茶	まきのはら発酵レモンティーはやさしい甘さです。牧之原市産の無農薬レモンと紅茶を丁寧に発酵させて、豊かな風味と香りが引き立ちました。無農薬レモンですから紅茶を飲んだ後、皮まで安心して楽しめます。レモン独特の苦みが抑えられていますので、是非とも皮までお召し上がりください。	700円/24g	石神製茶 静岡県牧之原市細江621 TEL/0548-22-0209	
24-F16	和らぎ香り紅茶べにふうき香摘み	牧之原土地の甘い花様の香りが楽しめる和紅茶		べにふうき	香りと味わいの特徴に大きく関わる萎凋にはこだわり、温度湿度管理の下で丁寧にしています。無農薬で有機肥料を使用	950円/50g	牧之原山本園 静岡県牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711	

銘茶								
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
24-G01	(農業不使用茶) 徳山の雫	柔らかな口あたりで山の香気とミル芽の優しい味	普通煎茶		やぶきた	新緑の農業不使用茶葉をミル芽で摘採し、昔からの機械(35K)を用い、長年築いた経験と感覚(触覚、臭覚、視覚)で丁寧に採っています。川根本町の田舎で育った安心安全、スッキリ飲みやすい「山のお茶」です。	540円/40g	くらた農園 静岡県榛原郡川根本町徳山2099 TEL/0547-57-2504
24-G02	あけのつゆひかり(赤野つゆひかり)	洗味と甘味のバランス、じっくり楽しめるお茶です。	かぶせ茶		つゆひかり	被覆日数は約10日間、ネット掛けにて栽培したかぶせ茶です。生育状況も良好、芽立ちも優れている品種です。甘味、コクがあり洗味とのバランスも良い。口に残る後味も良く味わい深いお茶と言えます。	2,160円/100g	自宅店舗、函南わさびミュージアム 静岡県沼津市柳沢735 TEL/055-966-3318
24-G03	あけののしずく	さわやかさに中に光る旨味が魅力的です	かぶせ茶		さえみどり、さきみどり	約10日程ネット掛けをして遮光したかぶせ茶であり、旨味の味わいを意識したお茶です。お湯出しは無論水出し、冷茶でスッキリした甘みが味わえるのが特徴です。水や茶葉の量を加減しての「旨味の一滴」、濃厚な味わいも魅力的です。	1,500円/100g	自宅店舗、函南わさびミュージアム 静岡県沼津市柳沢735 TEL/055-966-3318
24-G04	おくみどり	奥ゆかしい上品な味わい	普通煎茶		おくみどり	美しく高貴でありながら、健気で優しい。甘みだけではなく人生の奥深さを感じられる、とても趣深いお茶。もっと知りたくて魅了されています。	1,404円/50g	富茶園 静岡県浜松市天竜区横山町
24-G05	川根川霧の輝き	山のお茶の香りと甘みコク	普通煎茶		やぶきた	被覆したお茶で一芯二葉で摘採製造したお茶	5,400円/100g	丹野園 静岡県榛原郡川根本町水川690 TEL/0547-56-0241
24-G06	ごらいこう	登山者をもてなす富士山のお茶	普通煎茶		やぶきた、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を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・酸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 静岡県富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
24-G07	こんどうわせ	華やかな香りと心地よい飲み	普通煎茶		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、濃厚な旨味と心地よい飲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	株式会社葉桐 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
24-G08	さえみどり	可憐でさわやかな味わい	普通煎茶		さえみどり	清らかで美しい、可憐でおしゃれな姿と時折みせる艶やかさに翻弄されてしまうお茶。気になってまた会いたくなってしまう。	1,404円/50g	富茶園 静岡県浜松市天竜区横山町
24-G09	しろぼうちゃ	いれ方を選ばず飲んでも飲んでも美味しいお茶	ほうじ茶		主にやぶきた	一番茶の良質な「き」を厳選しふつくと炒りあげました。甘い香りと優しい味わい。いれる温度を選ばず 熱湯でも冷水でも美味しく楽しめます。お茶をいれる前にお皿にしろぼうちゃをあげてふつく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/40g	静岡伊勢丹B1Fおいしいふると村(又は錦園石部商店) 静岡県静岡市葵区山崎2-8-3 錦園石部商店
24-G10	はるみどり	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 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
24-G11	ひかり小町	世界農業遺産「静岡の茶草場農法」が生む天空の香り	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」と名付けて販売。低温で淹れると溫和で柔らかい甘味と独特の香り、高めで淹れるとキリッとした山のお茶らしい味わいが楽しめます。	1,188円/30g	つちや農園 静岡県藤原郡川根本町水川1972 TEL/0547-56-0752
24-G12	ほうじ茶香寿	芳ばしい香りの奥にフルーティーな香りがうかがえます	ほうじ茶		在来	2000年頃、本山小瀬戸の生産者の高橋達次さんが1本の枝から増やした自然交雑実生選抜の在来茶です。機械刈りして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煎めで内から出てくるフルーティー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/40g	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
24-G13	やまかい	お茶とは思えない出汁のような旨味が味わえます	普通煎茶		やまかい	茶葉本来が持つ味を最大限に生かすために伝統的な浅蒸し製法にて仕上げられています。果実のような甘い香りから打って変わって今までのお茶の常識をひっくり返すほど強い出汁のような旨味。一口飲めばたくさんのお茶を飲めるお茶です。	4,320円/100g	株式会社兼柳 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
24-G14	隠れ茶	農薬・除草剤を38年間使わずに栽培したシングルオリジン。いつまでも残る香りの余韻と力強い滋味を愉しめる浅蒸し煎茶。	普通煎茶		やぶきた	梅ヶ島の茶業と茶畑景観を守り後世に引き継ぐために生み出された「隠れ茶」は、南アルプスに続く山々に囲まれた標高750mの畑にて、山霧・川霧に覆われ高い香りを授けました。ミネラル豊富な土壌と茶草場農法により力強い味わいを宿します。香りを愉しめる「しずく茶」(緑茶のエスプレッソ)がお勧め。茶殻はハーブとして安心して召し上がってください。	756円/20g	隠れ茶を守る会 TEL/090-4176-2416
24-G15	花こち	緑茶だけでなく、緑茶に無い花様の香り	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「花こちSHOP(オンライン)」 静岡県牧之原市布引原244 TEL/0548-27-2151
24-G16	釜炒り茶 すいーと	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
24-G17	釜炒り茶香寿	艶のある水色とフルーティーな香り	釜炒り茶		在来	2000年頃、本山小瀬戸の生産者高橋達次さんが1本の枝から増やした由来茶です。当初は少量でも製造可能な、手摘みの「釜炒り茶」で始めました。現在は機械刈りの葉で釜炒り製造しています。1煎めで釜香とうま味が、2煎めでフルーティーな香りとコクが高まります。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 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
24-G18	丸火	甘味と香りを引き出した焙煎茶	ほうじ茶		やぶきた	芯まで熱を加え造る高焙煎のほうじ茶。丸火は、赤や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。冷めてもく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。	1,650円/50g	富士山まる茂茶園 静岡県富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
24-G19	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茎だけを選別し、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。	1,650円/50g	富士山まる茂茶園 静岡県富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
24-G20	幸せのお茶まこち	幸せのお茶、ほんのりと天然で香る桜葉の香味	普通煎茶		静岡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、まこち研究会で栽培・製造方法を統一して丹精を込めて作っています。	540円/40g	JALみずアグリ特販課 静岡県静岡市清水区庵原町3313-1 TEL/054-365-1600
24-G21	貫大	高級茶入門に最適なお茶	かぶせ茶		さえみどり	細よれし、真っ直ぐ伸びた浅蒸し茶。濃い緑色の茶葉に水をさして新緑に近づいていく過程を目で楽しみ淹れた茶の濃い旨み海苔のような甘い香りを五感を使って楽しんでください。	600円/10g	杉山貴大農園 静岡県静岡市清水区伊佐布273-1 TEL/090-6477-1364
24-G22	香駿	ハーブのような爽やかな香り気ほのかな甘み	普通煎茶		香駿	茶葉本来の香りで淹れたときからハーブのような香りが楽しめます。飲んで後口に口の中に残ってくる爽やかな香りが強いです。また、すっきりとした旨みがあるのが特徴です。爽やかさと旨味を兼ね備えたお茶です。浅蒸し製法で茶葉の形状を残すことでその香りを最大限に生かしております。	3,240円/100g	株式会社兼柳 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
24-G23	高嶺の香	濃厚な旨味を堪能できる、つややかでピンと伸びたお茶	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凝結した「高嶺の香」は、40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	JALみずアグリ特販課 静岡県静岡市清水区庵原町3313-1 TEL/054-365-1600
24-G24	在来N-15	里山の風を思わせる爽やかなお茶	普通煎茶		在来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。	1,000円/40g	静岡県静岡市葵区西又2030 齊藤茶園 TEL/054-278-8895
24-G25	山のつゆひかり	すっきりの中に旨味、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/26g	静岡県浜松市天竜区西藤平36-1 有限会社カネタ太田園 TEL/053-928-0007
24-G26	山のほうじ茶	山中の在来茶を火で炙った香味の再現を目指します	ほうじ茶		やぶきた、香駿、7132、蒼風、在来など	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。山仕事の昼食時、沢で汲んだやかんの水をたき火で沸騰させ、付近に自生する在来茶をたき火で炙り、やかんに枝ごとジュッと突っ込んだ時の香味の再現を目指します。1煎めで焙煎香とうま味を、2煎めで品種の多彩な香りとコクを味わいます。	1,188円/50g	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
24-G27	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山の手をかり短時間で摘み、鮮度をおとさないため摘採後すぐに蒸し、手も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/26g	静岡県浜松市天竜区西藤平36-1 有限会社カネタ太田園 TEL/053-928-0007
24-G28	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。炭火でじっくり炭火焙煎することで、炭火の独特のこく強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/30g	深山園 静岡県島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026



# 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
24-G29	実生在来茶 駿の驕	在来種の豊かな香りと甘みが特徴のスッキリとしたお茶	普通煎茶		実生在来茶	駿河湾に注ぐ興津川の源流、清水岡河内樹山に、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、贈をあしらった駿府国のお茶「駿の驕」とこが懐かしい味。2煎目には千里のある渋みも楽しみいただけます。	1,512円/50g	清照由苑 静岡県静岡市清水区中河内4209 TEL/090-3481-1828
24-G30	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種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 静岡県静岡市葵区楢尾323-1 TEL/054-291-2758
24-G31	瑞山(みやまの)風	若葉の頃に吹く風のような端正な香りとフレッシュな味	普通煎茶		さきみどり	定植後7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た。再製では焙煎香が付かない火入れを心掛けた。	1,134円/50g	叶茶屋(かのうちや) 静岡県静岡市葵区茶町2-19-5 TEL/054-252-2783
24-G32	生粋の本山茶	口に残るあとひこくとの香りと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。独特の甘み、香りと和菓子、洋菓子との相性がバッチリです。しっかり揉捻されており、二煎目三煎目も愉しむことができます。若干の渋味がありますが、昔のお茶も感じて頂けると幸いです。	1,200円/100g	(株)長野野商 静岡市葵区安倍町28 TEL/054-271-2423
24-G33	川根茶 和み	気楽に、楽しむ山のお茶	普通煎茶		ヤブキタ	ミル芽摘みをするので、山のお茶の特質を求めます。見た目よし、香りよし、艶よし。甘味と旨みの微妙なバランス。後味がスッキリで、口の中に爽やかさが残る美味しいお茶です。二煎目は、山里の茶畑が広がるイメージ、ホッとすっきり。甘くて美味しい冷茶も、お楽しみください。	800円/100g	海野農園 静岡県榛原郡川根本町千頭527 TEL/0547-59-2729
24-G34	煎茶香寿	風味に特長がある、新たな「本山煎茶」です	普通煎茶		在来	2000年頃、本山小瀬戸の生産者高橋達次さんが「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」「釜炒り茶」から始め、「酵素反応茶」「ほうじ茶」と開発を進め、ようやく60kgラインを満たす葉が採れるようになり、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です。	1,188円/40g	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
24-G35	茶匠 望月庄司のさくらからおり	桜を想わせる香りがする静岡煎茶	普通煎茶		静7132	品種由来の桜を想わせる香りがする静岡煎茶。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おしいいふるさど村(又は錦園石部商店) 静岡県静岡市葵区山崎2-8-3 錦園石部商店 TEL/054-273-4692
24-G36	天空の茶産地 奥風	標高500m前後の茶園で栽培されたお茶です。	普通煎茶		おくひかり	川根茶産地にある昼夜の気温の差が大きく山霧が立ち込める標高500m前後(350~700m)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、澄んだ緑色、やや火香があり、渋みとコク、まろやかな旨みが調和されたお茶です。	1,188円/100g	茶加工課川根工場 静岡県榛原郡川根本町上長尾1289-1 TEL/0547-56-1142
24-G37	東頭	標高800m日本最高峰のお茶 ~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栽培された手摘み専用の自然仕立て茶園にて、丁寧に摘み取られた生葉を伝統的な製造方法で作りました。昔ながらの形状、水色は金色透明、混じり気のないキリっとした香味、山間地生産茶特有の戻り香...それはまるで古来よりある「日本刀」を連想させます。	10,800円/100g	株式会社茶桐 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
24-G38	徳山郷煎茶「神すしめ」	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
24-G39	楢尾のつゆひかり	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
24-G40	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	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、静岡県の茶業を長く支えてきました。やぶきたが母親の品種は多く、発祥の地として支えていきたいと思えます。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煎めで渋みと甘み、コクが出てきます。フレンジーでバランスの良い香味になります。	1,100円/100g	日本平夢テラス 静岡県静岡市清水区草薙600-1 TEL/054-340-1172
24-G41	日本平蒼風	ぶどうのような香りに爽やかな旨味	普通煎茶		蒼風	優しい甘さと爽やかな旨味に加えてぶどうのような香りがあり、煎茶としてバランスの取れた味わいです。封を開けた瞬間、お湯を注いでるとき、飲み終わった湯呑みすべて癒しを与えてくれる香りです。一煎目、二煎目と違う顔を見せてくれる味も特徴的です。	3,240円/100g	株式会社茶桐 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/0120-505-418
24-G42	白葉茶つきしろ	プラチナゴールドの「旨みの塊」	普通煎茶		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。水色はシャンパンゴールドが似合うプラチナゴールド。口に広がる旨みと甘み、飲み終わった後まで続く余韻が「特別な時間」を創り出します。	1,000円/14g	安間製茶 静岡県袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893
24-G43	富士山頂越冬熟成茶	富士山頂で熟成されたまろやかな旨味のお茶	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、富士山頂の山室で熟成させたお茶です。富士山頂の低温下で熟成することにより、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持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
24-G44	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2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
24-G45	霧曉の茶〜光彩〜	~濃厚な旨味と鮮やかな水色~	その他		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。『つゆひかり』を100%使ったかぶせ茶で、多くの「お茶好き」の皆様から好評をいただいております。濃厚なうま味と鮮やかな水色をお楽しみ下さい。	1,080円/50g	カネウチ三浦園 静岡県島田市切山1591番地の15 TEL/0547-45-2916
24-G46	霧乃露	歴史ある山里で山霧が育む茶の香味	普通煎茶		菟北	このお茶を産する樹沢は、安倍川の支流で薬科川の上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、やがて秋風と共に和らぎ丸みを帯びた深みのある味わいに変わります。そして淹れ方によって旨も渋も苦もなる故にあなたのお愛で美味しくお召し上がりいただきたいと思えます。	3,500円/100g	山水園 静岡県静岡市葵区樹沢421 TEL/054-291-2219
24-G47	有機煎茶樓翠	ほんのり桜がおる優しい味わい	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樽井氏。農業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 静岡県静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
24-G48	龍眼のかぶせ茶(りゅうげんのかぶせ茶)	鮮やかな緑と豊かな旨みのかぶせ深蒸し茶	かぶせ茶		山のいぶき	かぶせ茶は、新緑の旨味と甘みが全身に広がる緑茶です。茶の末に黒い布をかぶせて栽培します。光を遮ることで、より緑色が鮮やかになり渋みが少なくなった生葉を深蒸し製法で仕上げました。牧之原市のシンボル低山【龍眼山】(りゅうげんざん)で育てた茶葉を使用しています。	830円/30g	石神製茶 静岡県牧之原市細江621 TEL/0548-22-0209
24-G49	緑茶 寿すり	ユニークなアロマ、さわやかな余韻の個性光るお茶	普通煎茶		やまかい	他にはないアロマを奏する緑茶。山あいにある樹齢60年近い畑の茶葉を漬干して、クリアな口当たりが独特の品種香と余韻を導く、個性的な煎茶に仕上げた。適度な渋みとまろやかなピネーナのようなニュアンスを持ち、茶葉手はもちろん料理とのペアリングも楽しめる。ゆっくり「すり」ながら飲むイメージのお茶。	1,000円/60g	茶師マルマサ 静岡県牧之原市坂口506 https://chashi-marumasa.shop-pro.jp/

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
24-S1	焙煎烏龍	時をのむ、日常茶として、熟成優しい甘さ	烏龍茶		フウシュン	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。すっきり上品な後味の余韻を楽しめます。熟成することで、土地のテノールが引き立ちます。木樽醤油、ワイン、みそ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。常温熟成期間5年以上	880円/40g	釜炒り茶栄本 ベイス通販 牧之原市勝俣2695 TEL/0548-22-2710

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
24-F01	Bodhi Black Tea	豊かな香りとスッパリした味わい	紅茶		ペにふうき	有機質肥料と有機物のみで栽培した、ペにふうきの紅茶です。化成肥料を使用しない事により、香り豊かでスッパリした味の紅茶に仕上がっています。ミルクティーにしても美味しく飲めます。	500円/30g	池田園 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630
24-F02	La香寿	酵素が生んだフルーティーな香り	酵素反応茶		在来	本山小瀬戸の生産者高橋達次さんが1本の枝から増やした自然交雑実生選抜の在来茶です。釜炒り製造したものを原料とし、水を加えて粉砕した生葉の青汁を釜炒り茶に混ぜ、生葉の酵素で反応を促し、香りが高まった高温殺青し、水分を加えた分を様子乾燥火入しました。フルーティーな香りが特長です。	1,188円/30g	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
24-F03	Native Tea(ネイティブティー)	実生で育った山の茶葉をクラフト紅茶でご堪能ください	紅茶		在来	在来種はアッサム種に比べてカテキン類や香氣成分の前駆体が少ない為に香りの弱い紅茶になります。弊社では発酵止めと本乾燥を直火の乾燥機を使用することで、アミノ酸と糖類をアミノカルボニル反応させて、ケトン類の香氣を作り出しております。この香りは和紅茶に欠かすことのできない甘い香りとなります。	1,944円/60g	静岡紅茶株式会社 静岡県静岡市駿河区桃園町4-47 TEL/054-201-2002
24-F04	まきのはら発酵レモンティー	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						
24-F05	曹富士紅茶	きれいな曹富士色の水色で、ほどよい甘み、渋み。	紅茶		紅富貴	化学肥料を使わず減農薬で栽培している紅富貴品種の一番茶です。曹富士色のきれいで鮮やかな水色で、爽やかな香りと、ほどよい渋さでスッパリしているのがお菓子などに合う紅茶になっています。	540円/40g	カネトミ深沢製茶 静岡県沼津市井出789 TEL/055-966-2131
24-F06	釜紅	時をのむ、日常茶として、熟成優しい甘さ	紅茶		サヤマカオリ、ペニフウキ、ヤブキタ	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。成熟したドウの様子が甘い香りとセフェインを思わせる芳醇な味わい。ドライフルーツ(柿)焼き菓子、スパイス使った菓子や料理。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	700円/50g	よってけ市 静岡県牧之原市静波1771-5 TEL/0548-22-2710
24-F07	金谷和紅茶 Premium	桃を感じさせる果実香の紅茶です	紅茶		ペにふうき	ペ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。	1,500円/30g	井村園 静岡県島田市菊川686 TEL/0547-45-4301
24-F08	山茶 茎ほうじ	余韻が残る炭火焙煎茎ほうじ	ほうじ茶		やぶきた	すっきりとした茎茶を二度焙煎して出来たほうじ茶です。仕上げの炭火焙煎で深みと飲んだ後の余韻を引き出しました。渋味が少なく、こぼれい香りともろやかな味わいです。	648円/30g	深山園 静岡県島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026
24-F09	手摘み熟成白茶 柴龍	自然熟成で牧之原のテノールを感じる。牧之原白茶	白茶		柴龍チャイロン	肥料農薬除草剤不使用、自然生態を生かした技術を磨いています。オリジナル種で作る摘んで、干して、乾燥後熟成期間を遅らせるほどに芳醇なプランデーの様な香りが広がります。熱湯でも漬けて置いても味は出ませんので、長く水筒用にも最適です。中国では7年経つと宝と言われる。	1,200円/11g	釜炒り茶栄本 牧之原市勝俣2695 TEL/0548-22-2710
24-F10	手摘み紅富貴	ペにふうき種の香りをクラフト紅茶で堪能ください	紅茶		ペにふうき	生葉を風通しの良い萎凋棚に広げます。静かに萎凋を進める事により、香氣成分の前駆体を増やし、後の作業で発酵酵素と混じり反応して豊かな香りを生みます。ペにふうき種はカテキンが多く含まれていますので揉捻機の荷重は軽くして、葉の細胞膜はあまり破壊せずにすることで、心地よいタンニンの渋みを引き出してあります。	2,592円/35g	静岡紅茶株式会社 静岡県静岡市駿河区桃園町4-47 TEL/054-201-2002
24-F11	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時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」ほのかな甘みと急須で広がる茶葉が魅力	540円/25g	森内茶園 静岡県葵区内牧705 TEL/054-296-0120
24-F12	富士山頂越冬熟成紅茶	富士山頂で熟成させた紅茶	紅茶		静7132地	富士山頂越冬熟成紅茶は、御殿場・小山地区で生育されたお茶を密閉し、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・低酸素の環境下で熟成させることにより、酸化反応が非常にゆっくりになることで、まる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
24-F13	複製袋井紅茶 PaPa Tea(はばていー)	食事の邪魔をしない、まるやかで飲みやすい紅茶です	紅茶		やぶきた	この紅茶は、途絶えていた紅茶づくりを4代目が復活させたものです。地元産の「やぶきた」を使用し、丁寧に作りました。渋みが少なく、食事とも合わせやすいので、家族みんなで楽しめる味わいです。「PaPa Tea」の名前には、紅茶づくりに貢献してくれた先代への感謝の気持ちが込められています。	648円/30g	西村農園 袋井市大谷1286 TEL/0538-49-1228
24-F14	菩提酸茶	酸味が強く、さわやかな香り	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7085174号)により天然乳酸発酵後、天日干して乾燥しました。さわやかな柑橘系の酸味と香りが特徴です。	864円/24g	晩茶研究会ONLINE SHOP 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630
24-F15	和らぎ香り紅茶ペにふうき夏摘み	牧之原台地の赤土で育つペにふうきの香り高い夏摘み紅茶	紅茶		ペにふうき	夏茶の発酵茶の製造は、温湿度コントロールが特に重要です。萎凋から始まり揉捻、発酵の工程をしっかり丁寧に、ペにふうき本来の芳醇で果実様の香味を大切に作りました	950円/50g	牧之原山本園 静岡県牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
24-F16	和らぎ香り紅茶ペにふうき春摘み	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2024 審査員特別賞受賞茶欄に記載						