

静岡ふるさと通信



新茶特集 都内で静岡の美味しいお茶を巡る



おちゃらか OCHARAKA

住所：東京都中央区日本橋人形町2-7-6 関根ビル1F

最寄駅：東京メトロ日比谷線、都営浅草線 人形町駅

電話番号：03-6262-1505

営業時間：11:00～19:00

定休日：不定休

詳細は
こちら

気軽に日本茶を楽しむ

下町情緒あふれる人形町の「おちゃらか」では、フランス出身でソムリエの資格を持つ店主のステファンさんが、日本茶を飲む習慣のない人でも日本茶を気軽に愉しめるようにと、視覚、味覚、嗅覚で楽しめる様々なフレーバー茶を開発、提供しています。「フレーバー茶をきっかけに日本茶自体に関心をもってもらい、フレーバー茶からスタンダードな日本茶まで様々な日本茶を飲んで自分好みの美味しい日本茶の

味を見つけて欲しい」との思いから、店内には静岡県を含む全国茶産地のスタンダードな日本茶も並んでいます。ステファンさん自ら全国の茶産地を訪ね、生産者の話を聞いて、味わって茶葉を厳選しており、どのお茶も特徴のある大変味わい深いお茶になっています。おちゃらかに並ぶ今年の新茶は3種類。1つ目は、「煎茶 川根」。浅蒸しで、針のように美しく仕上げられたきれいな形状の茶葉と山のお茶である「川根茶」

特有の旨み、爽やかな香りが特徴。2つ目は、「やぶきた」。川根茶の中蒸しのブレンド茶で、甘い火入れ香とコクを感じるお茶。3つ目の「煎茶」は、御前崎の品種茶「つゆひかり」。鮮やかな明るい緑色の水色と、渋みが少なく柔らかな甘みと旨みを感じる深蒸し茶です。それぞれ違った味わいがありますが、いずれの新茶も爽やかな香りが立ち、とても美味しかったです。お店で店主の話を聞きながら試飲をし、自分好みのお茶を見つけてみてください。





長峰製茶 東京田端店

住所：東京都北区東田端2-9-15

最寄駅：JR田端駅

電話番号：03-3810-1951

営業時間：10:00～18:00

定休日：水曜日

詳細は
こちら



自分の生活スタイルにあった日本茶、探しませんか？

静岡県焼津市に製茶工場と直売所本店を構える老舗「長峰製茶（明治9年創業）」の東京田端店は、牧之原市、袋井市、掛川市等、県中西部の多様な深蒸し茶を取り揃える日本茶専門店。お店に入ると多々良さんが素敵な笑顔で出迎えてくれ、自分の体調や好みのお茶の味、どんなシチュエーションでお茶が飲みたいのか等伝えると、今の自分にぴったりのお茶とそれに適したお茶の淹れ方を提案してくれます。お茶の成分や特性も分かり易く説明してくれ、また、無理なく毎日簡単にお茶を楽しめる方法を教えてくれるので、頻

繁にお店に通って、その時々気分に応じた色々なお茶を揃えたいくなります。そんな多々良さんがお勧めする今年の静岡の新茶は「牧之原産静岡生新茶」と「令和6年の八十八夜摘み新茶」。静岡生新茶は、新芽特有の新鮮な茶葉の香りを残すため、火入れ時間を極力抑えており、深蒸しのコクと爽やかな香りが同時に楽しめました。八十八夜摘みの新茶は、立春に茶樹の根元に御神酒を撒いて、八十八夜当日に摘み取ったお茶だけで仕上げた特別な新茶。そのバックグラウンドだけでワクワクしますが、甘さ、旨み、新芽の

香りをバランス良く感じる抜群のお茶でした。

「青い空にひかり輝く新芽の恵みを袋の中にたっぷりといれています。新芽のうま味、香り、みずみずしさをおもいきり味わってください。長峰製茶の新茶はまずは香り、そして摘みたてのみずみずしさを主軸に仕上げています。『あ～気持ちがいい』と飲むたびに感じていただけたと思います。」と、多々良さん。新茶の香りが楽しめるのはこの時期だけ。今が旬の新茶をどうぞお楽しみください。

なお、東京田端店は今年4月末にリニューアルオープンし、カウンターで多々良さんがお茶の淹れ方を紹介したり、月に1回のお茶まつりでは、この時期に飲んでいただきたい旬のお茶3種の飲みくらべを無料で開催しています。また、7月頃からは店舗2階でお茶を飲めたり、茶染のワークショップ等も随時開催されるそうです。是非、お出かけください。





NAKAMURA TEA LIFE STORE (ナカムラティーライフストア)

住所：東京都台東区蔵前4丁目20-4

最寄駅：都営地下鉄浅草線・都営地下鉄大江戸線 蔵前駅

電話番号：03-5843-8744

営業時間：12:00～18:00

定休日：月曜日

詳細は
こちら



がよく、爽やかな香りが特徴の上級煎茶です。取材時に、2024年初摘みの「有機栽培荒茶 (Unprocessed Tea)」を試飲させていただきました。荒茶とは、仕上げ加工する前のお茶で、茶葉本来の旨味や深い香りを楽しむことができます。この他にも、店舗では、無農薬有機栽培の一番茶とブレンドした玄米茶や抹茶、やぶきたで作った無農薬有機紅茶などを販売しています。体に優しく美味しいお茶を求めて、足を運んでみてはいかがでしょうか。

無農薬有機栽培農法によるオーガニックグリーンティー

「NAKAMURA TEA LIFE STORE」は、静岡県藤枝市に点在する3つの個性豊かな茶園で、無農薬有機栽培農法によって栽培されたお茶を販売しています。レンガ壁と紫色の大きな暖簾が特

徴的な外観の店舗に入ると、特製の手揉み台の上に陳列された商品や茶箱を使ったカウンターがあり、おしゃれで落ち着いた空間が広がっています。お薦めの商品は、やぶきたの一番茶「有機栽培煎茶 (ORGANIC SENCHA)」。渋味と旨味のバランス



おしゃれで落ち着いた店内



芳香園

住所：東京都世田谷区経堂1-19-5

最寄駅：小田急線 経堂駅

電話番号：03-3420-0195

営業時間：10:30～19:00

定休日：日曜日

詳細は
こちら



風味が重なり、飲み口はすっきりとしつつ、後にまろやかな風味が広がる仕上がりとなっています。芳香園では、菊川茶の他に、吉祥寺の人気和菓子店「こしの」の羊羹も販売しています。味わい深い羊羹とすっきりとした新茶で何杯でもお茶が進んでしまいます。お茶請けの羊羹と菊川茶、御一緒にいかがでしょうか。

店主こだわりの深蒸しと羊羹

世田谷区経堂駅前の農大通り商店街入口にある「芳香園」。店主自ら静岡まで足を運び、店主の好みや、こだわりの菊川産深蒸し茶を中心に取り揃えて

います。まろやかでコクがある味わいが特徴の菊川産深蒸し茶。通常は、新茶から時間が経つほど、コクが深まっていきますが、今年の新茶は例年に比べて最初からコクがやや深いのが特徴です。そこに新茶ならではの爽やかな



新茶と羊羹はお薦めの組み合わせ

新茶特集



(株) 菊川園

住所：東京都立川市柴崎町2-5-6

最寄駅：JR中央線 立川駅

電話番号：042-526-2035

営業時間：9:00 ~ 18:00

定休日：不定休

詳細は
こちら



りとした味わいです。肉厚な茶葉が特徴的な菊川茶は、二番煎、三番煎でも違った美味しさが楽しめます。店主の森田さんは、「今年の新茶は、太陽と自然の恵みを十分に受けたことによるコクのある旨味が特徴。また、葉が厚く育っているため何煎でも味が出る」と教えてくれました。菊川園の特蒸し銘茶は、立川観光協会推奨品にも選ばれており、立川市を代表する逸品です。煎茶方法がわからない方は、御来店ください。森田さんが教えてくれます。

菊川園独自の製法で仕上げた「特蒸し銘茶」

1970年創業の「菊川園」が提供しているのは、深蒸しで有名な菊川茶です。深蒸し菊川茶は、令和5年3月に地理的表示（GI）保護制度に登録さ

れており、国からも品質と価値が認められています。菊川園で特にお薦めなのは、深蒸しよりもさらに長い時間蒸した「特蒸し銘茶」です。お茶の深い黄緑色が綺麗で、実際に味わってみると、渋みが少なくまろやかで、すつき



店内の様子



駿河屋 青野茶園

住所：東京都港区西新橋3-11-7 近藤ビル1階

最寄駅：都営三田線 御成門駅、東京メトロ日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅、JR山手線 新橋駅、東京メトロ銀座線 虎ノ門駅

電話番号：03-5405-2160

営業時間：10:00 ~ 18:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日

詳細は
こちら



日本茶インストラクターのいるお店

「駿河屋 青野茶園」は、先々代が静岡岡から上京し、大正7年に創業。平成15年に現在の店舗がある西新橋へ移転しました。現店主は、3代目の青野恵子さん。青野さんは、NPO法人日本茶インストラクター協会が認定する「日本茶インストラクター」の資格を

お持ちです。青野茶園は、静岡県菊川市の深蒸し茶を扱っています。深い緑色をした淹れ立ての深蒸し茶は、目を満たし、のどを心地よく潤してくれるため、ペットボトルでは味わえない香りやまろやかなコク、甘み、独特な渋みを感じることができます。青野茶園で扱う新茶は、もちろん菊川茶。やぶきたの深蒸し茶です。気温が低かった

影響で、茶葉が店頭に並ぶのが遅かったようですが、「摘み取り時期に雨が降らなかったおかげで今年の新茶は香りが良い」と青野さんが教えてくれました。青野茶園は、菊川の新茶の予約販売も行なっています。今年予約は終了しましたが、毎年3月頃に新茶の予約を受け付けています。来年は、菊川の新茶を楽しんでみてはいかがでしょうか。



新茶特集



静岡県産食材やお土産と共に、新茶はいかが？

JR秋葉原駅からほど近い日本百貨店しよくひんかん内に設けられた静岡県アンテナショップコーナー「おいしず」では、天竜茶、川根茶、掛川茶など県中西部のお茶を幅広く取り揃えています。新茶の時期は、これらに加えて、富士山で育ったお茶や牧之原の極上深蒸し被せ茶など普段はない個性豊かなお茶も登場（この時期販売される商品は、なくなり次第終了です）。今年は、春にかけて寒の戻りがあり、昨年よりも新茶の摘採時期が10日ほ

ど遅れましたが、昔から寒暖の差はお茶の美味しさに繋がると言われているように、今年の新茶はとてもおいしく仕上がっているとのこと。是非、皆様の最高の一杯を見つけていただけたらと思います。

なお、新茶の時期にあわせて、「お茶のお菓子」も静岡県内から集めて販売しています（こちらも売り切れ次第、終了です）。



常設販売のお茶



お茶のお菓子も販売中

静岡県アンテナショップ ふじのくにおいしい処静岡 「おいしず」

住所：東京都千代田区神田練堀町8-2

最寄駅：JR秋葉原駅

電話番号：03-3258-0051

営業時間：11:00～20:00

定休日：元旦、6月と11月の第1水曜

詳細は
こちら



「まんぷく静岡in東京」とは

「まんぷく静岡in東京」は、首都圏での静岡応援団を増やすため、静岡県東京事務所職員が自ら取材して集めた首都圏の静岡ゆかりのお店や静岡関連イベント、県内の観光情報などを随時発信しているSNSとWebサイトです。

WEB・SNSで最新情報を発信中



WEB



Facebook



instagram



X

「まんぷく静岡in東京」のフォローをお願いします。

静岡ふるさと通信に関するお問い合わせ

静岡県東京事務所

〒102-0093 東京都千代田平河町2-6-3都道府県会館13階

☎ 03-5212-9035

✉ tokyo@pref.shizuoka.lg.jp