

Happy Letter

美味しくお茶を召し上がれ

新茶
おいしいお茶のお湯加減

みんな~!!もうすぐ新茶の季節だよ~
やっほ~い♪



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、37年間完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培加工販売を一貫して行わせて頂いております。2000年に有機JAS法が制定され、有機認定を取得していないと有機栽培茶と商品に記載できなくなった為、有機認定をお茶部門で日本で一番初めに取得しました。お客様とお話をしていると、有機認定された農園がつくる有機栽培茶=無農薬栽培茶だと思われる方が多いと感じます。有機認定の規定の中には、使用しても良い登録農薬があり、無農薬栽培ではありません。また、遺伝子組換え肥料も使用許可された物もあり、お客様の安心の認識とは少しずれがあるようです。

当園では、自然・地球と人間など様々な絆の結び直し架け橋を目指して、法律の枠を超え安心・安全なお茶作りに取り組んでいます。よって、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)と表現させて頂いております。

また、毎年、全ロットの残留農薬検査を行い、確かな安全を確認しています。






平成30年度に収穫した茶葉の残留農薬検査につきましては、ホームページにて結果を公開しております。

より良いお茶作りのためにJGAP認証を取得しています



J-GAP認証とは、Japan Good Agricultural Practice(日本の良い農業のやり方)の略で、「食の安全」や「環境保護」に取り組んでいることが、第三者機関の審査により確認された農場に与えられる認証です。

また、農林水産省が推奨する、世界的にも高い評価を得ている日本の標準的な農業生産工程管理手法で、農場版HACCP(ハサップ)と言われています。

- 2 心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家
- 4 園主あいさつ 森のなかの茶畑から
- 6 特集 美味しくお茶を召し上がれ 美味しいお茶のお湯加減
- 8 お茶のご案内 
- 12 ギフトのご案内
- 14 おすすめの茶道具  おすすめの書籍
- 15 生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て
- 16 葉っぴい向島園のお茶づくり
- 18 発送のご案内 
- 19 FAX注文書
- 20 美味しんぼに掲載されました 白井田七。茶 お問い合わせ先



木木のなかのサボ畑から

こんにちは。

葉っぱイ♪向島園園主 向島和詞です。

いつも、当園のお茶をご愛飲して頂き、ありがとうございます。

今年の冬は、昨年に比べて暖かな冬となりました。近年、気象の温暖化によりお茶にも人にも厳しい天候続きだったので、今年の冬はどうなるかと心配していましたが、春先まで油断はできませんが、どうやらお手柔らかに対応してくれました。それでも冬は寒く、温かいお茶が本当に美味しく感じる季節です。常に物事は一長一短。寒いからこそ温かいものが喜びを演出します(´▽`)

冬場はともかく足元が冷えます。冬の仕事は、畑作業よりも工場内でお茶の仕上げ作業をすることが多いので、コンクリートの上で一日作業すると足が凍り付きます。頭寒足熱が良いとはよく言ったもので、本当に足を温めていないと体調不良になりやすいです。靴下を二枚はいたり温かい靴を履くなどして対応していますが、一番はしっかりお風呂に洗うことが冷えには何よりの対処法です。最近の研究で、日本人が健康で長寿命なのはお風呂に入って温まる習慣があるからだと言われています。僕も、今年の冬はこれでした。温かいお風呂に入ると喉が渇くのですが、風呂上りに飲むお茶は格別の旨さです！

夏場火照った体は、夜になっても冷めない事があります。そんな夜は寝苦しいですよ。そんな時、熱いお風呂に入り体温を上昇させ体を熱くします。その後お風呂から出ると自然と体温が2〜3℃下がるのですが、それが体にとっては良質な睡眠をとるきっかけになるそうです。すーすーと眠気が来ます。

最近、シャワーだけの人が増えているみたいですが、日本のお風呂文化は、やはり理にかなったものなのかもしれませんね。

そして、夏のお風呂上りに飲む冷茶が、また、格別に旨いのです！(>▽<)♪

お茶に含まれる成分テアニンには、リラックス効果があるためお風呂上がりの水分補給として飲めば、良質な睡眠の手助けをするそうです。と言うと、カフェインが寝る前に気になると思われるかもしれませんが、それは、お茶の淹れ方で解決します！お茶の旨み・リラックス成分テアニンは、20℃で茶葉から溶け出します。カフェインやタンニンは70℃以上で溶け出すので、水出しや低温で淹れて頂ければ大丈夫です。

これこそが、お茶の淹れ方(分け)です。今から収穫される新茶も、そんな温度を気にしながら、丁寧に美味しく淹れてお楽しみ頂けましたら幸いです。

今年のお茶は、昨年中切り更新(枝を深くまで刈りこむ剪定)をしたので、とても力強く美味しい新芽が育っています。その新芽を収穫させて頂き、皆様に美味しい幸せと生命の深い味わいをもった新茶をお届けできること、感謝で一杯です！

二〇一九年、平成最後の新茶を飲みながら感謝して振り返ってみませんか、平成のあれこれ・・・♪



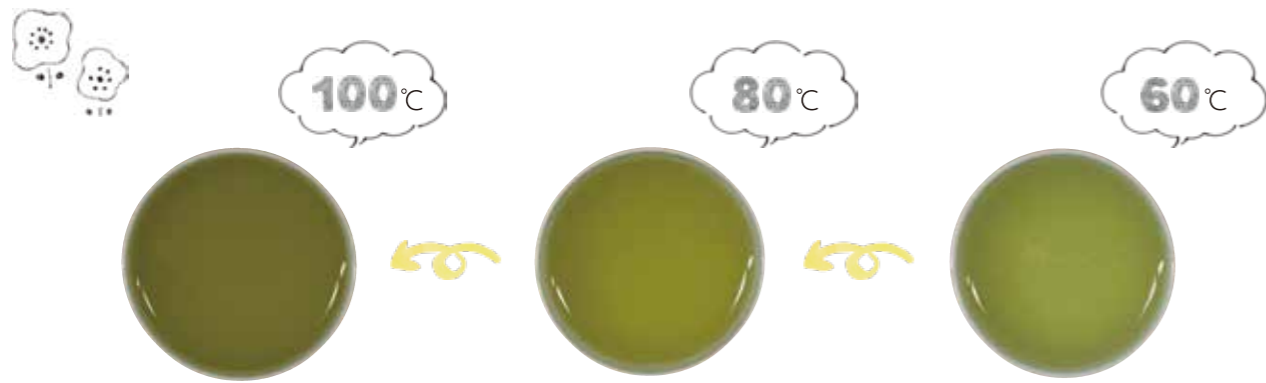
蒸された茶葉



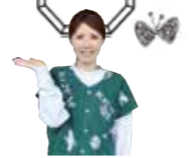
萌芽した新芽
※

※萌芽とは・・・
気温の上昇で越冬芽の包葉が展開して、
中の芽が半分以上見えた状態をいいます。

むこうじま かずと
1985年生まれ。小さい頃からお茶好きで、
毎日畑のお手伝いが日課の幼少時代。
幼稚園の時の夢は「茶刈機屋さん」になること。
18歳の時に父亡き後の向島園園主となる。
平成21年最年少青年農業士に認定され、
究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組む。
ワークショップや講演活動も行っている。
口癖は「全てはうまくいっている！」(根拠なし)



深蒸し煎茶 上煎茶



- 100°C**
 - 色 黒味がかった黄緑色
 - 味 旨味と苦み渋みが一斉に踊りだす。かなりのパンチの効いた濃いお茶になる。旨い！苦い！渋い！
 - 香 深く蒸した葉の繊維質部分の強い香りがし、荒々しい香りになる。
- 80°C**
 - 色 黄色が強い黄緑色
 - 味 ボディーの効いた濃厚な味とする。苦み渋みがアクセント程度に主張する。
 - 香 深く蒸した葉の深部である繊維質部分の香りが香りだす。
- 60°C**
 - 色 黄緑色
 - 味 旨味を大きく感じ、濃厚な味だが苦くない。
 - 香 深く蒸した葉の雑味のないすっきりとした香りが鼻を抜ける。

ここぞ！と言う時に飲むと気持ちがシャッキリする湯加減です。

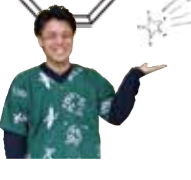
食事の時や目覚めの一杯に最適な湯加減です。

上品なひと時を演出してくれる湯加減です。

お茶の含有成分	苦み・渋み成分【カフェイン・タンニン】	旨味成分【アミノ酸（テアニン）】
溶け出す温度	70°C以上	20°C以上
一言コメント	眠気覚ましや気合を入れたい時には、高温でお茶を淹れてシャキッとできます！	水出しが甘くておいしいのは、ほとんど旨味成分しか溶け出さないから！
効能	<ul style="list-style-type: none"> ・覚醒作用 ・強心作用 ・代謝促進 ・利尿作用 ・抗酸化作用 ・抗腫瘍作用 ・発がん抑制作用 ・抗菌殺菌作用 ・抗ウイルス作用 ・虫歯口臭予防（脱臭作用） ・突然変異抑制作用 ・血圧上昇抑制作用 ・血糖上昇抑制作用 ・血中コレステロール低下作用 	<ul style="list-style-type: none"> ・リラックス効果

ちなみに・・・番茶やほうじ茶を高い温度で淹れるのは、持っている味の成分が少ないため高温で淹れないと味が薄くなってしまいます。その代わりに、番茶は栄養素を一番茶よりも持っています。人もそうですがお茶も収穫時期によって一長一短です（＾＾）

浅蒸し煎茶 縄文のお茶



- 100°C**
 - 色 黒味を帯びた黄金色
 - 味 旨味の存在はあまり感じられず、苦くて渋い。
 - 香 浅く蒸した葉の繊維質部分の強い香りがし、荒々しい香りになる。
- 80°C**
 - 色 黄金色
 - 味 旨味と苦み渋みが半々。
 - 香 浅く蒸した葉の深部である繊維質部分の香りが香りだす。
- 60°C**
 - 色 黄緑を帯びた黄金色
 - 味 旨味を大きく感じ、苦み渋みを少しアクセント程度に感じる。
 - 香 浅く蒸した葉の雑香のないすっきりとした香りが鼻を抜ける。

グッと何かを堪えたい時に飲む湯加減です（笑）

和菓子でも食べなくなるような絶妙な午後三時の湯加減です。

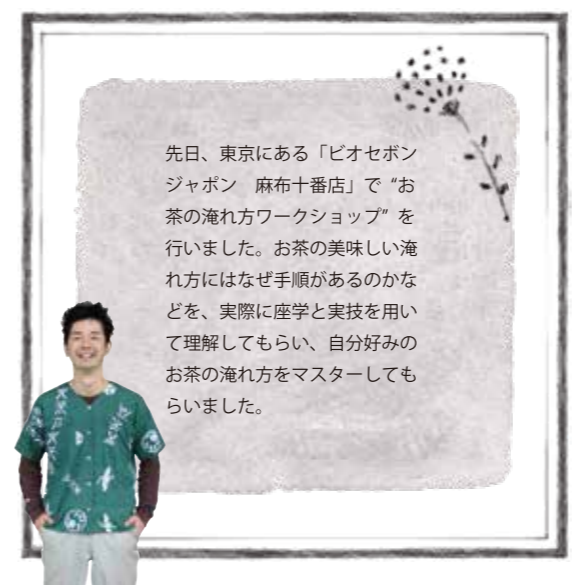
茶葉をダイレクトに味わえる力強い湯加減です。



目の前で温度ごとに変わるお茶の表情に、「何を表現したいの？」と問いかける。その答えは、私たちの五感をフル活用すれば、個々それぞれの感じる答えが返ってきます。さあ、温度がもてなす「茶の空間」はじまりはじまり！

おいーいお茶のお湯加減 温度でかわるお茶の味

おいしくお茶を召し上がれ



先日、東京にある「ピオセボン ジャパン 麻布十番店」で「お茶の淹れ方ワークショップ」を行いました。お茶の美味しい淹れ方にはなぜ手順があるのかなどを、実際に座学と実技を用いて理解してもらい、自分好みのお茶の淹れ方をマスターしてもらいました。



さっそくいってみよー！



お風呂にもいい湯加減があるように、お茶にもいい湯加減があります。このお茶には、「この湯加減が絶対だ！」と言う湯加減があるかと言えばそうではなく、お風呂の湯加減のように、人それぞれ好みがあります。お風呂の湯加減と一言で言っても、湯温の熱いぬるいだけでなく水質や湿度など様々なことが組み合わさって良い湯加減になるのです。お茶も同様、水質やその日の体感温度などによって良い湯加減は日々変わります。今回は、細かなことは横に置いておいて、単純に湯温にだけ絞ってお茶がどう変わるのかをお伝えしたいと思います。

まず、一般的に高級茶ほど低い温度で淹れて下さいと言われるロジックをお話しします。

一般的に高級茶と言われるお茶は、なにをもって高級と位置づけられているかと言うと、基本的には旨味成分（アミノ酸）を多く持っているかどうかです。お茶の生理上、旨味成分を多く含んでいるのが一番茶の早い時期に収穫できたものになります。よって、一番茶の早い時期に収穫されたものは、一般的には高級茶になります。では何故、旨味成分を多く持っているのに低い温度で淹れなければならぬのでしょうか？

それには、こんな仕組みがあるのです。

高級茶には、沢山の旨味成分（アミノ酸）を持っているのと比例して、沢山の苦み・渋み成分（カフェイン・タンニン）も持っています。その為、全ての成分が溶け出すように淹れてしまうと、美味しさもあるのですが、苦み・渋みも強烈で、口がへの字口になってしまいます。『えっ！それじゃあ、旨味成分だけを抽出することはできないの？』

・・・安心して下さい。出来ます。実は、旨味成分と苦み・渋み成分では、溶け出す温度が違うのです！その為、各成分の溶け出す温度を利用して淹れるために、高級茶は低い温度で淹れて下さいと言うことになるのです。

今回は、ティードリッパーを使って、お湯の温度以外は同条件にして抽出してみました。

左のページをご覧ください。

お茶のご案内

当園のお茶は、農薬や化学肥料は一切使用しておりません。安心してお召し上がりください。

◆ 上煎茶【深蒸し茶】

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい：そんな方にお勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。60℃以下のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみください。お茶好き・お茶通の方への贈り物にも最適です。



特上煎茶 和の茶

80g ¥5,000 [税抜]

幻のお茶
強い旨味
強いコク



高級煎茶 和の茶

80g ¥3,000 [税抜]

強い旨味
強いコク



上煎茶 和の茶

80g ¥2,000 [税抜]

透き通る
味と香り

◆ 三年番茶【ほうじ茶】

収穫した番茶を、荒茶の状態です。年間熟成させ、香ばしく焙じました。熟成させ焙じることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少なくなり、体に優しいお茶です。マイルドな味が特徴です。



極上三年番茶

150g ¥800 [税抜]

◆ 極上三年番茶は：

下痢・胃腸障害・吐き下しに良いとされ、保温効果が強く、冷え・疲れ・貧血・風邪・痛みや婦人科系にも勧められています。

◆ おいしいお湯で淹れるお茶

土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は、金気臭の心配もなく、遠赤効果によりマイルドで美味しくなります。水を入れた土瓶に当園の三年番茶を入れ、弱火で煮立てないよう煮出すと、まさに絶品の味をお楽しみいただけます。



けんこう土瓶
陶器製(常滑焼)
φ16cm×D12cm
¥4,600 [税抜]

1.6L

◆ 煎茶【深蒸し茶】

普段飲まれるお茶として人気の煎茶。当園では深蒸しとし、苦味が少なく甘みが多いのが特徴です。お湯の温度によって、味の深みも変化します。種類も豊富に取り揃えました。ご家庭やお客様用におためしください。

芳醇な香り
濃厚な味わい



上煎茶
80g ¥1,500 [税抜]

やさしい香り
爽やかな味わい



煎茶A
80g ¥1,000 [税抜]

やわらかな口当たり
成熟した味わい



煎茶B
80g ¥800 [税抜]

バランスのとれた
旨みと渋み



煎茶C
80g ¥600 [税抜]

◆ ティーバッグ

ティーバッグ赤ちゃんシリーズはカフェインが少なく、吸収性が良いのが特徴。味も苦味、渋みが少ないため、赤ちゃんの水分補給に最適とされています。赤ちゃんのお風呂上り・日光浴・散歩の後など、水分補給が必要なときにお与えください。無漂白紙パックで、赤ちゃんにも安心です。低カフェインで、甘みのあるお茶ですので、もちろん大人の方もおいしく飲んで頂けます。

三年番茶を使用しています



赤ちゃん番茶
(バラ・タグなし)
2g ×20 ¥400 [税抜]

ほうじ茶です。赤ちゃんの水筒や、ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶が出来ます。



赤ちゃん緑茶
(バラ・タグなし)
2g ×20 ¥400 [税抜]

緑茶です。赤ちゃんの水筒や、ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶が出来ます。

◆ 新茶のお届けについて

新茶の出荷予定日は、天候により前後することがございます。この時期発送が大変混み合いますので、御不便をおかけし申し訳ありませんが、何卒ご容赦ください。今年の新茶、楽しみにお待ちしております。ありがとうございました。

◆ 茎茶

自然なお茶の茎は、より甘みがあります。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



茎茶
80g ¥700 [税抜]

◆ 玄米茶

JAS認定の国内産有機玄米と当園のお茶をブレンドして作りました。玄米とお茶のミネラルを一度にいただけます。



玄米茶
80g ¥600 [税抜]

※価格を改定しました。

◆ 三角ティーバッグ

ティーバッグでも美味しくいただけるように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。



煎茶
(バラ・タグあり)
2g ×15 ¥667 [税抜]

煎茶Aを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。



HOT or ICE
煎茶
(バラ・タグなし)
5g ×15 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。煎茶Cを使用していますので、香ばしく甘いお茶です。



HOT or ICE
ほうじ茶
(バラ・タグなし)
5g ×17 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。一番茶のほうじ茶を使用した、香ばしく甘いお茶です。

◆ 香棒ほうじ茶

一番茶の茎の部分だけを強火で炒ったまるやかなほうじ茶です。香ばしい香りが大変印象的で、その香りは、飲み終えた後でも喉元に残ります。当園おすすめの人気商品です。



香棒ほうじ茶
80g ¥800 [税抜]

◆ ほうじ茶

一般的なほうじ茶は、番茶で作りますが、当園では最高の味・香りを求めるため、贅沢に一番茶を焙じています。熱いお湯で、また、冷やして飲んでも美味しくいただけます。



ほうじ茶
80g ¥500 [税抜]



あったかいお茶
おいしいね♪

◆ 和風ハーブティー

機能性とアロマ効果の高いお茶です。ハーブの特性と日本茶の特性の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。



ペパーミント入りほうじ茶
50g ¥800 [税抜]



カモミール入り玄米茶
50g ¥800 [税抜]

◆ 番茶【緑番茶】

秋に収穫したお茶です。ワイルドで自然な味をお楽しみください。



秋冬番茶
200g ¥800 [税抜]

ほうじ茶ではありません。緑番茶です。番茶のほうじ茶をご希望の方は、三年番茶をお求めください。



粉末玄米茶
(スティックタイプ)

0.6g
×25 ¥700 [税抜]



粉末玄米茶

40g ¥1,000 [税抜]

◆**粉末玄米茶**
粉末緑茶に同じく粉末にした国内産有機玄米をプラス。お茶とお米のコラボレーションによる栄養価の高い粉末茶です。



粉末緑茶
(スティックタイプ)

0.6g
×25 ¥700 [税抜]



粉末緑茶

40g ¥1,000 [税抜]

◆**粉末緑茶**
当園の無農薬のお茶をそのまま召し上がれます。お料理など様々な用途でお楽しみください。
スティックタイプは一煎分の飲みきりタイプ。お弁当や旅のお供に。



粉末茶がサッと簡単に溶け、手軽に召し上がれます。粉末茶をご愛飲の方にお勧めです。



楽々茶笥

竹製
幅4cm×高さ15cm
¥1,900 [税抜]

粉末茶をきれいに溶かす必需品



粉末三年番茶

40g ¥650 [税抜]

◆**粉末三年番茶**
三年番茶の栄養をそのままお召し上がってください。



まるごと番茶粉末茶

40g ¥500 [税抜]

◆**まるごと番茶粉末茶**
栄養素を一番多く含む番茶を粉末にしました。メチル化カテキン等、豊富なミネラル分をおいしく摂取できます。

お茶の成分をまるごと食べる！ 粉末茶のチカラ

緑茶に含まれる主な有効成分は、「カテキン・テアニン・カフェイン・ビタミンC」などです。健康維持に役立つこれらの成分は、高血圧や糖尿病などの生活習慣病や、がん予防、また抗菌・殺菌作用の効果があることが、最近の研究で明らかになってきました。

しかし、お茶の栄養には不溶性(水に溶けない)のものが多く、急須で淹れた場合、約7割の栄養が茶殻に残ってしまいます。



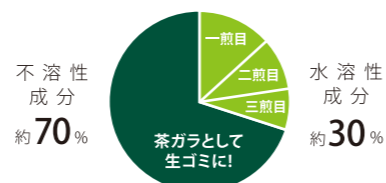
茶殻の中には「カルシウム・鉄分・ビタミンE・β-カロテン・ミネラル分」など、日常の食事ではなかなかバランスよく摂取しにくい微量栄養素が多く含まれています。

粉末緑茶なら、そのまま溶かして飲むだけで、まるごとお茶の栄養を100%摂取することができます。粉末玄米茶なら、絶妙なバランスでブレンドしたお米とお茶の栄養をいただけます。

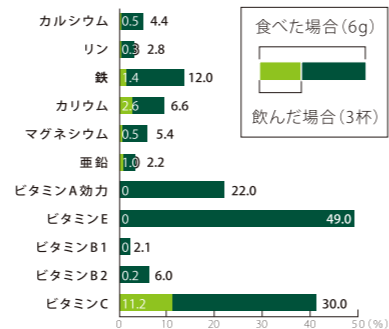
また、当園のお茶は、農薬や化学肥料を一切使用せずに育てています。

おいしくて安心・安全で体に良いお茶を楽しく飲んでいただきたいと思います。

昔から養生の仙薬といわれるお茶のパワー！是非、お試しください。



急須で淹れた場合の成分割合



微量栄養素摂取量の比較

さくら餅の香りのするお茶
先代園主が、一度飲んでから虜になってしまった品種「静7132」は、さくら餅のような香りのする特別な品種です。何日も何日も頼み込み、その熱意に負けて譲って頂いた貴重なお茶の苗木を、先代園主がつくり上げた究極の完全有機栽培・一本仕立てで栽培し、現在素晴らしい茶園に成長しています。
静7132は、摘み取ってからおよそ6時間、生のままお茶の葉を寝かせておくと、茶葉の持っている酵素のはたらきにより、葉っぱが少し萎凋(発酵)します。そうすることで、さくら餅のようなやさしい香りがでてくるのです。



SAKURA
缶入り

80g ¥1,800 [税抜]

数量限定



SAKURA
袱紗入り

80g ¥1,500 [税抜]

数量限定



【浅蒸し茶】
SAKURA
静7132

1 浅蒸し茶の淹れ方
急須に人数分の茶葉を入れます。一人分の目安はティースプーンに2~3杯(約4g)です。

2 急須にお湯をゆっくりと注ぎます。浅蒸で仕上げたお茶は40~60℃の少し低い温度が最適です。

3 60秒位して、茶の葉がわずかに開きはじめてから、ゆっくりと湯のみに注ぎます。一滴残さず均等に注ぎ分けてお出してください。

浅蒸し茶の美味しいお茶の淹れ方

その茶葉を、びく石の籠から汲み上げた清水でやさしく蒸して、針のように茶葉がピンとした浅蒸し煎茶に仕上げられています。静7132の茶の葉の味をそのまま味わえる、透き通るような香り高いお茶は、私にとって、ご褒美のお茶です。
ほろりとやさしいSAKURAの香りを、お心ゆくまでお楽しみください。



縄文のお茶
缶入り

80g ¥1,800 [税抜]

数量限定



縄文のお茶
袱紗入り

80g ¥1,500 [税抜]

数量限定



【浅蒸し茶】
縄文のお茶
在来品種

お茶の実

古代より続く在来品種
東海道線藤枝駅から瀬戸川沿いを車で20分ほど山側に上り、石垣に囲まれた坂道を登ると、少し高い場所に当園があります。当園の敷地内からは縄文式石器や弥生式土器が出土しており、出土した石器は、祭事などに使う石棒(リング)で、この場所が縄文時代に祭事などを行っていた場所のようです。また、昔から癒しの地とされ、パワースポットのような、とても気持ちの良い場所です。敏感な方が来られると、癒しのパワーをたくさん感じるようです。

当園の敷地内から出土した縄文時代中期、約4000年前の祭祀具です。地面に突き立てて繁栄を願ったと考えられています。
[藤枝市郷土博物館寄贈]



高度経済成長とともに、お茶は味・香り・色など万人受けをするかわあわせの優等品種が盛んに増えました。しかし、挿し木で育てるお茶(優等品種)は、どうしてもクロインになってしまい生命体として弱くなります。一方、種で育てる在来品種(古代品種)は生命体として非常に強く、とても注目が集まっています。
古代からある在来品種の力と、当園の縄文のエネルギーのコラボレーションにより生まれた【縄文のお茶】を数量限定商品として販売します。
当園は深蒸しが主体ですが、【縄文のお茶】は、昔ながらの浅蒸しでつくりました。
お茶の味・香り・色、そして、そのもつと奥にある生命力！お茶の力をお楽しみください。
是非、ご賞味あれ！



出産祝い・内祝い

赤ちゃんギフト

¥1,500 [税抜]

- ・赤ちゃん番茶 2g×20個
- ・赤ちゃん緑茶 2g×20個

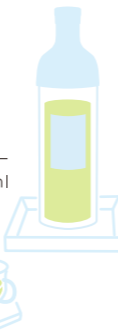


フィルターインボトルで
らくらく水出し茶

ハーブティー&煎茶
水出しボトルセット

¥5,190 [税抜]

- ・HARIOフィルターインボトル 750ml
- ・カモミール入り玄米茶 50g
- ・ペパーミント入りほうじ茶 50g
- ・煎茶A 80g



贈
Happy
Gift



お茶のやさしさいっぱい

バラエティセット
ほかほかギフト

¥3,180 [税抜]

- ・赤ちゃん番茶 2g×20個
- ・赤ちゃん緑茶 2g×20個
- ・極上三年番茶 150g
- ・煎茶A 80g



急須を使わずお手軽に

バラエティセット
さわやかギフト

¥3,820 [税抜]

- ・粉末緑茶(スティック) 0.6g×25包
- ・粉末玄米茶(スティック) 0.6g×25包
- ・Hot or Ice 煎茶5g×15個
- ・Hot or Ice ほうじ茶5g×17個



新茶とは、立春から数えて八十八夜の頃に楽しむお茶のこと。

昔からこの日に摘んだお茶は不老長寿の縁起物とされ、その新茶を

飲むと、一年間無病息災で過ごせると伝えられています。



2本入り
森のお茶
ギフト



mori no ocha
gift

森のお茶
ギフト

ギフトボックスに
お好きな組み合わせで
ご用意致します。



3本入り
森のお茶
ギフト



- ・煎茶 50g
 - ・玄米茶 50g
 - ・香棒ほうじ茶 50g
- ¥2,580 [税抜]



- ・ペパーミント入りほうじ茶 35g
 - ・カモミール入り玄米茶 35g
 - ・極上三年番茶 35g
- ¥2,450 [税抜]



森のお茶缶
茎茶
¥820 [税抜]
・50g



森のお茶缶
香棒ほうじ茶
¥880 [税抜]
・50g



森のお茶缶
煎茶
¥1,000 [税抜]
・50g
(煎茶Aが入ります)

森のお茶缶
LINEUP
・11種類



森のお茶缶
カモミール入り
玄米茶
¥940 [税抜]
・35g



森のお茶缶
ペパーミント入り
ほうじ茶
¥940 [税抜]
・35g



森のお茶缶
極上三年番茶
¥570 [税抜]
・35g



森のお茶缶
玄米茶
¥700 [税抜]
・50g



森のお茶缶
ほうじ茶
三角ティーバッグ
HOT or ICE
¥980 [税抜]
・5g×12個



森のお茶缶
煎茶
三角ティーバッグ
HOT or ICE
¥980 [税抜]
・5g×10個



森のお茶缶
赤ちゃん緑茶
無漂白紙バッグ
ティーバッグ
¥780 [税抜]
・2g×20個



森のお茶缶
赤ちゃん番茶
無漂白紙バッグ
ティーバッグ
¥780 [税抜]
・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に
和の茶 袱紗入

¥5,670 [税抜]

- ・高級煎茶 和の茶 80g
- ・上煎茶 和の茶 80g
- ※1本入り、3本入りもあります。



甘み多い深蒸し煎茶
葉っぴいギフト

¥2,430 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2本
- ※3本入りもあります。



数量限定の特別なお茶
お茶のカギフト

¥3,460 [税抜]

- ・縄文のお茶 袱紗入80g
- ・SAKURA 袱紗入80g



季節のおくりもの
煎茶80g缶2本入

¥2,890 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2缶



向島園こだわりの逸品
和の茶 150g缶2本入

¥10,510 [税抜]

- ・高級煎茶 和の茶 150g
- ・上煎茶 和の茶 150g
- ※1本入り、3本入りもあります。



一番茶の茎の香ばしさ
葉っぴいギフト 香棒ほうじセット

¥3,260 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2本
- ・香棒ほうじ茶 80g



お仕立てについて

季節、ご進物に合わせた包装でお届けします。
掛紙ののしは、「紅白」「白黒」「黄白」をご用意しております。
ご進物にあわせてお申し付けください。



向島園の茶樹(1本仕立て)

ずっしりと成長し、幹がしっかりと出来上がった茶樹はひとの腕より太いんです。幹を切ると年輪が見え、根は4~8mほど地下に伸びるため、生命力が強いのです。

茶あ生 樹ふ命力 れる

『向島園の一本仕立て』

先代園主が完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培をするため、試行錯誤の結果生み出された栽培方法が「一本仕立て」です。昭和57年、従来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考えたお茶の有機栽培に取り組み始めたのですが、今まで使用していた農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹の樹勢は落ち、収穫が困

難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農薬無くして栽培できないと言われており、どうしても有機栽培でお茶の栽培ができるか試行錯誤の日々でした。歴史をたどってみると、お茶は平安初期(815年)中国から仙葉として日本に伝わりました。農薬や化学肥料が日本で多様に使用し始められたのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培ができていたことに気付き、その栽培方法を見習えば、無農薬でもお茶の栽培ができるのではないかと考えました。

昔は、お茶の樹は実生で増やしていましたが、お茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようとすると挿し木でしか育てられませんが、挿し木栽培にするとという



一般的な茶樹

密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いのです。

ことは、クローン栽培をしていることに近く、実で植えた茶樹と挿し木で植えた茶樹を比較すると、特に成園になってから生命力に大きな差が生じました。また、植えてから収穫まで7年という長い年月を要するため、出来るだけ苗を密植することが戦後の茶の栽培方法として一般的でした。しかし、苗を密植すると根張りが弱くなったり、物理的環境の悪化(風通し悪化など)によるストレスがかかり、これもまた生命力低下につながります。生命力低下が引き起こすものは、病気や不調です。だから農薬・化学肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくとも、病気知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法にのっとり、実生で疎植すること、そして大きく育つまで剪定しないことがベストです。(在来茶)

しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことに変わりありません。その為、先代園主は、



先代園主 向島和光

一本仕立て栽培された茶樹は、通常栽培の茶樹と比べ幹の太さは10倍以上あり、根も4倍以上伸びます。よって、非常に生命力あふれた茶樹へと成長して本来のお茶の力を発揮してくれます。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不換と言われ、弘法大師には養生の仙薬と言われたお茶のパワーを最大限に引き出して、お茶本来の生き方を尊重する栽培方法。それが「一本仕立て」栽培です。



1本仕立て

密植

日本茶インストラクター
推奨茶器

湯呑
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×H3.8cm
¥1,600[税抜]

湯冷まし
陶器製(常滑焼)
120cc
¥1,800[税抜]

菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)
¥5,600[税抜]

おすすめのお茶の茶道具
お茶をおいしく頂くための茶道具をご紹介します。あなただけの茶道具を揃えてみませんか?

常滑焼急須(帯網)
春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,600[税抜]

【急須の網の種類】

陶製網タイプ
金網の金付けが気になる方は陶器製の網が最適です。網の目は、細と極細があります。

帯網タイプ
内側に帯状の網を張りめぐらせた様式で、茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくいことも特徴です。

茶碗
陶器製(常滑焼)
φ7.7cm×H5cm
¥1,600[税抜]

前川淳蔵(細)
陶器製(常滑焼)
¥9,000[税抜]

菊丸急須(極細)
陶器製(常滑焼)
¥5,300[税抜]

ティードリッパー ラルゴ
スタンドセット
800cc

本体:耐熱ガラス
スタンド:メタクリル樹脂
幅17cm×奥行13cm×高30cm
※付属するスタンドは右の物になります。
¥8,000[税抜]

視覚で愉しむ
日本茶の新しいスタイル
ガラスの中に茶葉を入れ、お湯やお水を注ぐだけ。あとは、好きなタイミングでスイッチを押せば、スマートにお茶を淹れることができます。

急須でかわる お茶の味
当園の急須は、全て常滑の職人さんの手で一つ一つ丁寧に作られています。近年深刻な後継者不足と聞きますが、常滑焼の細やかさと美しさは世界屈指のものだと思えます。握りやすい取っ手に、茶葉がゆったり踊れる大開口、蓋はズレがなくピタッと合致します。
大切な日本の文化伝統、用の美を、孫の代またその先まで伝えていきたいですね。

植物の力
潜在意識を支えるもの
内野久美子著
勉誠出版
¥1,800[税抜]

未来食
環境汚染時代を
おいしく生き抜く
大谷ゆみこ著
メタ・ブレーン発行
¥1,952[税抜]

◆おすすめの本
食べ物と人と地球のバランスやメカニズムをわかりやすく解説した、新しい自然食の手引き書です。

自宅で炒りたての
ほうじ茶を

ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]

ほうじ器に緑茶を入れコンロの火にかけることで、簡単に香ばしい炒りたてのほうじ茶が出来ます。



葉っぴい向島園のお茶づくり



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

葉っぴい向島園は、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)で、お茶の栽培・製造・販売をさせて頂いております。

現在の農業界では、化学肥料、農薬使用による栽培方法が大部分を占めております。

では、何故、無農薬・無化学肥料という栽培方法を取っているのでしょうか。一人の人間が生きていくには、どれだけの物が介在しているのでしょうか? まず、生きてゆくには食べ物が必要です。

そして衣類・住宅等……。ただ一人の人間が生きてゆくだけでも沢山の物との関わりを持たなければなりません。ではその物の存在、維持というものはどのように行われているのでしょうか。

今、この地球上にはとても多くの生物(植物・動物・人間も含む)が生存しています。

そんな中、たとえば、植物・動物の関係。植物は動物の呼吸により出された二酸化炭素を吸収して生命を維持しております。又、動物は植物の出した酸素により呼吸し、生きております。

現実的には、地上にあるものすべて一つ一つが自然の仕組みの中では掛け替えのない役割を担っているのではないのでしょうか。確かに農薬・化学肥料は

忘れている生命の一体感
ある本に、次のような話が載っていました。

「わたしは沖縄の先島と呼ばれる離島で、しばらく生活していた島の人たちを持つている自然観というものを学びました。これは、もしかしたら、今日の社会のひずみを正すカギになるのではないかと思える自然観です。それは一言でいうと、生命の一体感ということ。生命というのはバラバラに成立しているものではなくて一体のものとしてあるのだという考え方です。

ある時、わたしはフィリピンの、ミンドロ島付近に散在している島へ行きました。文明といえば、携帯ラジオがあるくらいで、むろん電気もないところ。わたしたちが行くと、日本人はエビやカニが好きだということを知っていて、海に潜ってイシガニをとって来てくれた。それから、ポイルするために台所へ行ったのですが、すぐに帰ってきて『たいへん申しわけないが、今晚はカニをごちそうできない。このカニは、今抱卵しているので海に帰してやる』と言う。

それを聞いたとき、わたしたちはまとも顔を上げることができなかった。わたしたちは、こういう人たちが暮らす海に、近代的な装備の船団を送り込んで、

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われま。しかし、生命の次元で見た場合には大きな輪としてつながっているそれぞれの命の流れを途中で絶ち切る事になるのです。

そしてそれがどのような結果を生み出すのでしょうか? 人間は自分の体の調子が悪くなれば、自分で悪い条件を取り除き、健康な体に戻そうと努力します。

でも、地球上でそのような事ができるのは人間だけなのです。山の木々が健康を害するような環境になってきたから、もっと条件の良い場所に移ろうと思っても、決して出来る訳ではありません。人間以外の生物の生存は、ある意味で総て人間に委ねられているのです。同じ地球を構成する生きものなのに、

「何をしてもかまわない」
正しさの基準を人間中心に定めて良いものなのでしょうか?



今、私達に求められているものは、命の次元で物事を観てゆくことなのではないのでしょうか。そして、生あるもの総ては、単独で生存出来ているのでは無く、みな一つの輪としてつながっていることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切ってきた輪を、元の状態に戻すことが、なによりも大切なことではないのでしょうか?

昭和57年より無農薬・無化学肥料による完全有機栽培に取り組んできました。最初の頃は農薬や化学肥料の影響で茶樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

やっと以前の収穫量に戻ったのは6年目の事でした。
お茶の葉一枚一枚の生命力を十分引き出し、皆様にお茶を通して自然からのメッセージをお届けできたらと願っています。

尚、大切に収穫したお茶はびく石山の麓から汲み上げた清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いております。

感謝



葉っパイ向島園 FAX注文書 (送り先承り表)

FAX: 054-639-0574 (24時間受付)



ご依頼主様

フリガナ		T E L	
お名前		F A X	
		E-mail	
ご住所	〒		

ご依頼主様用の場合はチェックをしてください。配達日・配達時間の指定がある場合には記入してください。

送料 無料 お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。
※お届け先が北海道・九州は合計金額が **¥10,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。

ご贈答用お届け先

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時	
		<input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 19~21時	
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時	
		<input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 19~21時	
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

¥お支払い方法 (口にチェックしてください) 郵便振替 銀行振込 商品代引

ご不明な点はこちらまで **TEL:054-639-0514 FAX:054-639-0574**

発送のご案内



お届け方法 佐川急便にて発送させていただきます。ご贈答用の先様発送も承っています。

送料 送料は、地域(都道府県)ごとの重量、及び梱包サイズによって異なります。

地域	都道府県	2kgまで 箱サイズ60cm内	5kgまで 箱サイズ80cm内	10kgまで 箱サイズ100cm内
静岡県内	静岡	¥700	¥950	¥1,260
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥700	¥950	¥1,260
信越	新潟・長野	¥700	¥950	¥1,260
東海	岐阜・愛知・三重	¥700	¥950	¥1,260
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥700	¥950	¥1,260
北陸	富山・福井・石川	¥700	¥950	¥1,260
北東北	青森・岩手・秋田	¥900	¥1,150	¥1,460
南東北	宮城・山形・福島	¥800	¥1,050	¥1,360
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥800	¥1,050	¥1,360
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥900	¥1,150	¥1,460
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥900	¥1,150	¥1,460
北海道	北海道	¥1,200	¥1,450	¥1,760

※沖縄・離島につきましては、お問い合わせください。送料は税抜き表示です。
※佐川急便の料金値上げに伴い、平成30年4月1日より送料を改定させていただきました。

送料 無料 お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。
※お届け先が北海道・九州は合計金額が **¥10,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。

ネコポス 発送 商品の梱包サイズが **・角形A4サイズ(31.2cm×22.8cm)以内・厚さ2.5cm以内の場合 全国一律¥350(税抜)** です。
※商品代引はご利用いただけません。 ※ポスト・荷物受け・新聞受けへの投函となります。
※お届け日指定・時間指定配達はご利用いただけません。

お引き渡し時期について ご注文受付後、営業日3日以内に発送致します。お届け日・時間指定がある場合には、指定日・指定時間にお届け致します。年末年始・新茶シーズン中は多少遅くなる場合があります。また、当園では、酸化による劣化を防ぎ、皆様に美味しいお茶をお届けする為に、極力最終商品での在庫を置かないようにしております。その為、大量のご注文があった場合、新たにお茶を仕上げるのに多少時間がかかる場合がございます。その際、こちらから納期のご連絡を致しますので、予めご了承ください。

郵便振替 商品と一緒に振替用紙をお送りしますので、商品到着後10日以内にお支払いください。
手数料はお客様負担でお願い致します。
郵便振替口座 記号00860-9-00014989 葉っパイ向島園 向島和詞

銀行振込 商品到着後、下記口座に10日以内にお振込みください。手数料はお客様負担でお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っパイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っパイ向島園(株)

お支払いについて **商品代引** 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払いください。手数料はお客様負担でお願い致します。ご注文者様とお届け先様の住所が異なる場合は、ご利用になれませんのでご注意ください。商品代引をご利用の場合には、下記の手数料が別途かかります。

税込商品代金1万円以下 ————— ¥443(税抜) 税込商品代金5万1円~10万円以下 — ¥1,238(税抜)
 税込商品代金1万1円~3万円以下 — ¥667(税抜) 税込商品代金10万1円~30万円以下 — ¥1,638(税抜)
 税込商品代金3万1円~5万円以下 — ¥1,038(税抜)

返品・交換・補償について 返品・交換・不良品の際には商品到着後3日以内にご連絡ください。また、商品到着後1週間以内にご返品ください。商品間違い、事故品の返品交換時に発生する返送料は当園が負担致します。お客様都合の返品、交換の際の手数料はお客様負担となりますのでご了承ください。製品には万全を期しておりますが、万一不良品がございましたら、良品と交換させていただきます。特に、有機品の為、ご理解お願い致します。

キリトリ

キリトリ



葉っぴい向島園が掲載されました。

上煎茶
¥1,500 (税抜)
80g入り



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館
添加物・農薬・家畜飼料の抗生物質…現代の食が抱える問題を一挙解決！



『THE 美味しん本 オフィシャルブック 海原雄山 至高の極意編』

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎
公式ガイド・初刊行!! 美味しんぼに登場した料理店・食材の徹底ガイド



白井田七。茶
お茶と田七人參の運命の出会い

白井田七。茶
¥3,728[税抜] 30包入り

田七人參もお茶も様々な効果を持った仙薬です。しかし、一般に流通している物は促成栽培された結果、本来の効果が失われてしまいました。そんな中、本来ある植物の力を100%引き出せる栽培をする。同じ本質を見極めた農業を

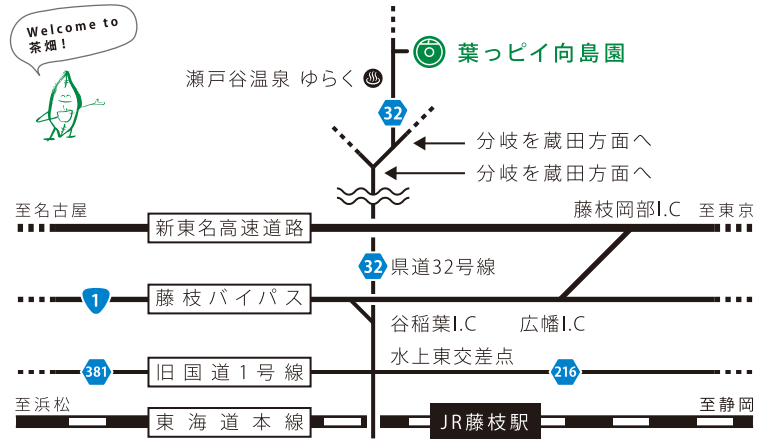
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人參と本物のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【お問い合わせ】和漢の森 TEL 0120-206-401 【営業時間 月～金 10:00～17:00】(土日・祝日休み) HPは「白井田七。茶」で検索



農業生産法人
葉っぴい向島園株式会社
代表・園主 向島和詞 むこうじま かずと

【お問い合わせ】
TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00～午後5:00】
FAX 054-639-0574【24時間受付】
E-mail info@mukoujimaen.jp
HP http://www.mukoujimaen.jp/
定休日 土曜日、日曜日、祝日(直売をご希望の方はお電話ください)
所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷13079番地



・JR藤枝駅より車で約30分・東名高速道路でお越しの方は、新東名藤枝岡部ICで降りた後、広幡ICで藤枝バイパスへ。谷稲葉ICで降り、信号を左折後道なりに約15分。
※留守の場合があります。お手数ですが、ご来園の際は予めご連絡ください。

向島園 で 検索 ホームページで情報発信中!