

春 HAPPY MUKOUJIMAEN 2026 Spring-Summer



Happy Letter

2026年 新茶のご案内



これからの気候変動に、
どう対応して行こうかな??
ピンチは、チャンス!💡

その他
数十社!

朝日新聞

TV TOKYO



静岡新聞

NHK

中日

SBS RADIO

tv asahi

葉っぴい向島園はお陰様で
TV・ラジオ・新聞・雑誌
沢山の取材を受けました。



食をテーマとした人気作品
美味しんぼ
101巻 食の安全
葉っぴい向島園が
掲載されました。

美味しんぼ
101巻(食の安全)にも
掲載されました。



ようじょうせんやく 養生仙薬

社会に価値のあるモノで
人生に手応えを。

養生仙薬研究所

所在地 〒426-0131 静岡県 藤枝市 瀬戸ノ谷 13078

TEL 0120-895-863

E-mail support@yojyosenyaku.com

HP https://yojyosenyaku.jp/shop/pages/top_mukoujimaen

営業時間 平日 9:00~17:00 (土日・祝休み)

▼ HPはこちら



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶を皆様に。

葉っパイ向島園は、栽培から加工販売まで農薬や化学肥料を一切使用せず、地球にも人にもお茶にも優しい持続可能な農業をさせて頂いております。

近年、有機農法は国をあげてサステナブルな社会実現のための農法として大きく推進されておりますが、葉っパイ向島園は44年以上前から

「生あるもの全てとの共存共栄」をテーマに農薬や化学肥料を使わない農法に取り組み確立してきました。**有機認証をお茶部門で一番最初に取得したのも当園になります。**

その中で特に重点的に考えていることは、お茶の生き方を尊重するということです。お茶を含めどの植物も人間に食べられたくて生まれ成長してきたわけではありません。

その為、その命を頂く側のスタンスとして、植物に対して敬意を払うことはストレスフリーに栽培することだと思っています。また、収穫された後も葉っぱ一枚の可能性を最大限発揮でき個性が活きるように加工することもとても重要なことと考えています。そのように調和のとれた「生命の深い味わい」がするお茶を、皆様にお届けできること幸いです。



CONTENTS

27	26	24	23	22	20	19	18	16	11	08	06	05	04	02
FAX 注文書	発送のご案内	葉っパイ向島園のお茶づくり	生命力あふれる茶樹向島園の一本仕立て	オリジナルブレンドティーのご紹介	ギフトのご案内	美味しいお茶の淹れ方	おすすめの茶道具	粉末茶のちから	お茶のご案内	新茶のご案内	園主あいさつ 森のなかの茶畑から	美味しい特別なお茶	2026年春夏のお知らせ	心から「ほっ」とできる安心・安全なお茶作り





新茶のご予約受付中です

今年も新茶の季節がやってきます♪
仕上がり次第、出来立て出荷でご用意
させていただきますので、今年はどうな
新茶に出会えるのかお楽しみに、とし
どしご予約くださいませ。
詳しくは、8ページをご覧ください。



美味しい特別なお茶

皆さんのお茶に対してのイメージ
は、どんなものがあるでしょうか？
美味しくてヘルシーな飲み物という印
象が強いのではないのでしょうか。喉が
渴いた時の飲み物や食事の時に食卓に
あるイメージもあるかと思えます。こ
のようなお茶の役割は「日常茶飯事」
という言葉もあるように、私達の生活
に浸透しています。
そんな、身近なお茶にも「**美味しくて特
別なお茶**」が存在します。「存在する」
というよりも「作られる」と言った方が
いいかもしれません。私達だけが作る
ことができる美味しくて特別なお茶…
それは、そのお茶を飲むまでに費やした
時間によって作られます。例えば「あ
お菓子と一緒にこんなお茶飲みたいな」
「この湯飲みで飲んだらカッコいいな」「庭
で飲むと気持ちよさそうだな」というシ
チュエーションを考えることだったり、
いつもより丁寧に茶を淹れてみると
いった行動だったり…

秋冬番茶 終売のお知らせ

秋冬番茶は、販売を終了させていただきます
きました。発売以来、長きにわたり
ご愛顧いただき、ありがとうございます。
勝手ではございますが、ご理解いただけ
ますと幸いです。これからも、どうぞ
よろしくお願いいたします。



価格改定のお知らせ

この度、商品製造までにかかる全て
のコスト高騰のため、「SAKURA」
「縄文のお茶」の価格を改定させていた
だくこととなりました。お客様には
大変ご不便をおかけいたしますが、
今後とも品質の維持と向上に努めてま
いりますので、何卒、ご理解賜りませ
ようお願い申し上げます。

※詳細の価格は10Pをご覧ください。

残留農薬検査について

毎年、全ロットの残留農薬検査を行
確かな安全を確認しています。
2025年に収穫した
茶葉につきましては、
ホームページに結果を
公開しています。



お茶専用ダイヤルの開設について

養生仙薬研究所では、お茶
の専用ダイヤルを開設し
ております。
味や淹れ方、贈り物のご
相談まで、お茶に詳しいス
タッフが、丁寧に答えい
たします。ご注文も、お電
話にて承っております。
どうぞお気軽に下記番号
にお電話ください。



養生仙薬研究所
お茶専用ダイヤルはこちら

☎0120-895-863

受付時間 / 平日 9:00~17:00 (土日・祝休み)



お茶が特別なお茶になるかどうかは、
**そのお茶を飲むまでに費やした時間によ
って決まるのです。**分かりやすくいう
と、どんなに下手に淹れたお茶でも、子供
や愛する人が自分の事を考えて淹れてく
れたお茶は、淹れた人にとっても淹れら
れた人にとっても特別なお茶ですよ。
その特別感というのは、大切な人のこと
を思って費やした時間によって作られます。
**お茶には、そんな特別感によってできる
「間」の世界があります。**お茶のために
しつらえた時間によって特別なお茶が
でき、その特別なお茶を飲みながら至
福の茶の間が生み出されます。

お茶を飲む時に心に余裕を持って「一人
でゆっくり飲むにはこのお茶だな」とか
「この人とはこのお茶を飲みたいな」など、
少しだけでもお茶のことを考える時間を
持つていただくと、そのお茶がいつも
よりも特別なお茶になるのではないかと
思います。**皆さんもお茶のために、し
つらえた時間を持つことで、「特別な
お茶のある暮らし」をしてみませんか？**
向島園のお茶が、そのお手伝いをできれ
ば嬉しく思います。

森の中の茶畑から

こんにちは。

葉っぴい向島園園主 向島和詞です。

いつも、当園のお茶をご愛飲して頂きまして、誠にありがとうございます。ございます。

今年の冬は30年に一度の少雨により、冬の干ばつ被害が深刻化しています。年々気候変動が本場に激しく、このままの速度で変化したら、10年後には静岡県でまともにお茶が栽培できなくなるのではないかと危惧しています。実際に、昔は栽培不適地であった北海道でお米が作られ、美味しいブランド米まで誕生しています。また、僕の友達は二年前から北海道のニセコでお茶の栽培を開始しました。今はまだ、効率的な生産とまではいきませんが、お米で立証されているように、近い将来、お茶も北海道が栽培適地になるかもしれません。

自然界もめまぐるしいスピードで変化していますが、人間界も生成A-の影響で、これまた急速的に変化しています。海外では、一年前に多くの求人が出ていた業種が、A-が対応できるようになるかと瞬く間に大量解雇が始まり、この一年の間に、ホワイトカラーの職業は減少し続けています。便利になった分、また新たな職種が生まれることとは思いますが、

この凄まじい変化の時代に、ついて行くだけ、生きていくだけで精一杯です。

自然界の変化も、人間界の変化も、常に受け身していると焦燥感に苛まれます。そこを突破するのは、やはり自分がどう生きたいかの軸！主体性を持っているかどうかだと僕は思っています。

この度、僕の主体性の塊が評価され、中日農業賞【農林水産大臣賞】を頂きました。授賞式での農政局長の御祝辞の中で、「国として現状の気候変動や外交問題を考えると、50年後には日本国内において農業が出来なくなる可能性がある。その問題を打破する農業経営が、葉っぴい向島園の農業経営方法なのだ」と言って頂きました。

僕は、常に全ての絶対値は自然界にあると思っています。その自然界の絶対値に恵みを、いかに敬意を払って感謝し、頂き、「生」あるものとの共存共栄をしていけるかが、人が地球に住まわせて頂く上で、必ずしなければいけない一番の、生業そのものだと思います。

その生業の中から生まれた春の恵みの新茶を、またこうして皆様にお届けできることを幸せに思います。新茶を飲みながら、自分の主体性を哲学してみませんか？？？？？
(^-^)

2026年 新茶！ ご賞味あれ！

園主 News

皆さまのおかげで、また1つ大きな節目を迎えることができました！

この度、私たちのこれまでのお茶づくりが評価され、農林水産大臣賞を受賞いたしました。これからも地域に根ざし、まっすぐお茶と向き合っていきます。今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。

MAFF Minister's Award 農林水産大臣賞 受賞



▶ 第85回 中日農業賞贈呈式 代表挨拶



▶ 第85回 中日農業賞贈呈式 賞状授与



▶ 上・右下：2026年3月5日、左下：2026年2月25日 中日新聞 掲載記事



むこうじまかずと
一九八五年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日茶畑のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈り機屋さん」になること。十八歳の時に父七喜後の向島園園主となる。平成二十一年に最年少青年農業者士に認定され、究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組んでいる。
口癖は「全まほうまくいってる！」(根拠なし)

新茶のご案内

今年も山に春がやってきました。春の香り、春の色、穏やかな美しい季節の訪れに心が躍ります。今年はどうな新茶に出会えるでしょうか。どのお茶も、年間を通してご用意しておりますが、新茶の甘く、最も青々としたみずみずしい香りはこの時期だけしか味わえません。今年の新茶、季節の味わいをお心ゆくまでお楽しみ下さいませ。

出荷予定
5/15 *NewTea*

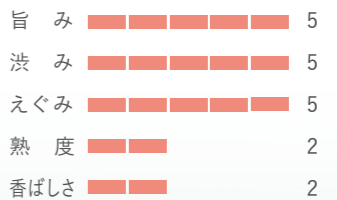


3,240円(税込) 50g

高級煎茶

上質な旨味と際立つコクをお愉しみいただけます。自然に育まれた芳醇な香りと深いコクと旨味。向島園最高ランクの深蒸し煎茶です。香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみください。

高級煎茶の味わいチャート



出荷予定
5/15 *NewTea*



2,160円(税込) 50g

上煎茶

優しい香りの爽やかな味わいをお愉しみにいただけます。爽やかな口あたりと上品な旨みを味わえる煎茶は、日常茶としてもおいしくお召し上がりいただけます。

上煎茶の味わいチャート



出荷予定
5/15 *NewTea*



1,620円(税込) 50g

煎茶 No.01

芳醇な香りと濃厚な味わいをお愉しみにいただけます。しっかりとした旨味と甘みを感じられる煎茶。夏に水出し、氷出しで淹れる煎茶 No.01はまた格別です。

煎茶 No.01の味わいチャート



出荷予定
5/15 *NewTea*



1,080円(税込) 50g

煎茶 No.02

優しい香りの爽やかな味わいをお愉しみにいただけます。爽やかな口あたりと上品な旨みを味わえる煎茶は、日常茶としてもおいしくお召し上がりいただけます。

煎茶 No.02の味わいチャート



出荷予定
5/15 *NewTea*

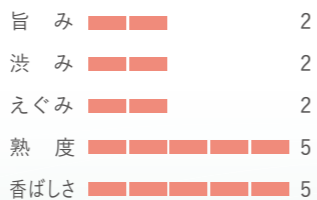


864円(税込) 50g

煎茶 No.03

やわらかな口当たり、成熟した味わいをお愉しみにいただけます。熱いお湯でも水出しでも、ほど良い香ばしさと後味はさっぱりしています。食後におすすめです。

煎茶 No.03の味わいチャート



新茶のお届けについて

新茶の出荷予定は、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、ご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。さいますよう、よろしくお願ひ致します。今年の新茶、楽しみにお待ちしております。 (※7月中旬まで新茶対応で発送させて頂きます。)

高級煎茶・上煎茶・SAKURA・縄文のお茶 新茶ご予約のお客様へ

昨年、一昨年と、異常気象の影響により今までに経験したこと無い暑さと干ばつに見舞われています。干ばつにおいては夏だけでなく冬の被害も大きく、お茶の木が影響を受けています。新茶は、その年の自然の恵みをそのまま映す、一期一会のお茶です。場合によっては、高級煎茶・上煎茶・SAKURA・縄文のお茶の品質に見合う茶葉が収穫できない可能性を感じています。

もし、収穫できない場合には誠に心苦しいのですが、新茶のご予約をキャンセルとさせて頂いたことがございますこと、あらかじめご了承いただけますと幸いです。なお、昨年の高級煎茶・上煎茶・SAKURA・縄文のお茶は良い状態で大切に保管しておりますので、ご希望の方にはご案内が可能です。自然と向き合いながら、今年も最善を尽くしてまいります。





648円(税込) 50g



756円(税込) 50g

出荷予定 5/15 New Tea



旧価格 1,620円(税込) 50g
新価格 2,160円(税込) 50g

出荷予定 5/15 New Tea



旧価格 1,620円(税込) 50g
新価格 2,160円(税込) 50g

玄米茶

JAS認証の国内産有機玄米と、お茶の葉をブレンドして作りました。葉っぱの香ばしさと違った穀物の香ばしさが、香りの世界を引き立てます。玄米とお茶の割合は6対4です。

玄米茶の味わいチャート

旨み	■	1
渋み	■	1
えぐみ	■	1
熟度	■■■■■	5
香ばしさ	■■■■■	5

茎茶

香ばしく甘い口当たりが特徴です。茎茶は香りが高く甘みも豊富で、刺激物であるカフェインが少ないため、しっかり味があるのに優しいお茶です。

茎茶の味わいチャート

旨み	■■■	2
渋み	■■■	2
えぐみ	■■■	2
熟度	■■■■■	4
香ばしさ	■■■■■	5

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、少し小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。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わけがかわった。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、どうしてもクロー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。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。是非、ご賞味あれ!

縄文のお茶

すっきりした中に渋さもある口あたりが特徴の昔ながらのやさしい味わいです。種から育てる在来品種を浅蒸し煎茶で仕上げられています。お茶本来の味・香・色、そのもつと奥にある生命力をお楽しみください。

縄文のお茶の味わいチャート

旨み	■■■■■	4
渋み	■■■■■	4
えぐみ	■■■■■	4
熟度	■■■■■	3
香ばしさ	■■■■■	4

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をする、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働きにより、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。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、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。

SAKURA

静7132という品種の茶葉を萎凋(発酵)しやさしく蒸して浅蒸し煎茶に仕上げられています。ほろりとやさしく透き通る桜餅のような香りをお楽しみいただけるお茶です。

SAKURAの味わいチャート

旨み	■■■■■	4
渋み	■■■■■	4
えぐみ	■■■■■	4
熟度	■■■■■	3
香ばしさ	■■■■■	4

当園の敷地内から出土した縄文時代中期約四千年前の祭祀具です。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」





972円(税込) 5g×17

水出しほうじ茶
(バラ・タグなし)
香ばしく甘い、優しいほうじ茶のティーバッグです。水でもお湯でも美味しく淹れられます。5gタグなしでボトル用や急須用のティーバッグです。



720円(税込) 2g×15

煎茶 (バラ・タグあり)
煎茶№02を贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。カップ一杯用の2gティーバッグでタグありタイプです。



972円(税込) 5g×15

水出し煎茶
(バラ・タグなし)
香ばしく甘いお茶です。水でもお湯でも美味しく淹れられます。5gタグなしでボトル用や急須用のティーバッグです。

TEA BAG

手間いらずで気軽に美味しいお茶を楽しめる三角ティーバッグ



648円(税込) 2g×15

赤ちゃん番茶
カフェインレスのほうじ茶のティーバッグです。ティーバッグは無漂白紙パックで赤ちゃんにも安心です。番茶は、カフェインが少なく吸収性が良いという特徴があり、苦味や渋みがなくやさしい味です。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



648円(税込) 2g×15

赤ちゃん緑茶
カフェインレスの緑茶のティーバッグです。お茶の葉は、低カフェイン低タンニンの番茶を使用しており、ティーバッグは無漂白紙パックで赤ちゃんにも安心です。緑茶には、カテキン、テアニンなど健康や味覚を養うのに良い成分がたくさん含まれています。やさしい味わいが特徴です。

Baby



赤ちゃん、ママ、パパ、ご年配の方
みんなが安心して飲める優しいお茶

赤ちゃんのお風呂上がり、日光浴、散歩の後などの水分補給が必要な時に水筒や、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。アイスでもホットでもおいしく淹れられます。



864円(税込) 80g

香棒ほうじ茶

一番茶の茎の部分だけを強火で炒った、まろやかなほうじ茶です。直火焙煎で炒った香ばしい香りが印象的で、飲み終わった後も香りが喉元に残ります。



豆知識

強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎するほうじ茶の製法は、一九二〇年代に京都で確立された製法とされています。300度近い高温で加熱し、一気に冷ますことによって、もともとお茶の葉に含まれるカフェインの成分が壊されると同時に苦みが消え、香ばしく気品ある甘味のあるほうじ茶に仕上がります。昭和天皇に献上したことで有名な「献上賀棒茶」とはこのことです。

手軽に
おいしいお茶が
楽しめるね♪



herbal tea

ハーブが苦手な方にも飲みやすい
優しい和風ハーブティー

向島園のお茶に、庭で摘んだハーブを合わせて飲んでいるというお客様の声から生まれた、オリジナルハーブティーです。ハーブの特性と日本茶の特性を生かした、機能性とアロマ効果の高いお茶です。



1,080円(税込) 50g

ペパーミント入り
ほうじ茶

ほうじ茶をベースにペパーミントが爽やかな和風ハーブティーです。ほうじ茶の香ばしく優しい性質とペパーミントの爽快な香りで、気分転換にぴったりなお茶です。



1,080円(税込) 50g

カモミール入り
玄米茶

玄米の香ばしさと緑茶の旨味、カモミールの包み込むような優しい香り特徴です。様々な健康効果のあるカモミールは、「マザーハーブ」とも呼ばれるハーブです。

番茶

焙煎の風味が香ばしい
ホッとする味わいを楽しめる番茶

焙煎することで、お茶の苦み成分タンニンが減少し、苦みと渋みが少ない番茶。カフェインレスなので、カフェインを気にされている方にも安心して飲んでいただけます。リラックスタイムやお食事のお供にお楽しみください。



1,296円(税込) 150g

極上三年番茶

カフェインレスの体に優しいほうじ茶です。茶葉は、新芽ではなく夏〜秋に収穫した番茶(大きく成長して熟したお茶)の葉と茎を、荒茶の状態で三年間常温熟成して焙煎しています。焙じ茶葉から生まれる独特の香りと風味を楽しむことができます。



極上三年番茶は…

お腹に優しく、カラダを温めてくれます。元気がないなという時やスッキリしたい時にもおすすです。また女性にも嬉しい働きがたくさん♪東洋医学では『飲む手当て』と言われていたほど、体にとってもいいお茶です。梅醤番茶にして飲めば、日本版エナジードリンクの出来上がりです。

Recipe

代表的な万能薬茶
『梅醤番茶』



梅干しを湯呑の中でつぶして、生姜汁を2〜3滴と醤油小さじ1.5杯をよく混ぜ合わせます。そこに熱い三年番茶を注ぎ混ぜて出来上がり◎

おいしいお湯で淹れる番茶

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いお湯になります。水を入れた土瓶に三年番茶を入れ、沸騰させないよう煮出すと、絶品のお味をお楽しみいただけます！

冷やしてもおいしい三年番茶

煮出した三年番茶は、冷やしてもおいしく飲めます。香ばしく、やさしい味わいはそのままだに、冷やすとすっきり。冷蔵庫に入れておけば、いつでも気軽においしい三年番茶を楽しめます♪

おすすめ土瓶です



けんこう土瓶
陶器製(常滑焼)
※詳しくは18Pをご覧ください。



粉末茶のチカラ

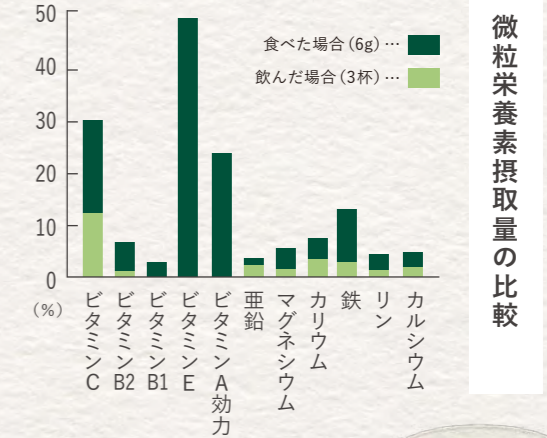
お茶の栄養成分を
まるごと食べる



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、様々な体の悩みや、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・B1・カロテン・ミネラル分」など、日常の食事では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です。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ので、安心・安全で体に良いお茶を、おいしく楽しく飲んでいただきたいと思えます。



お茶にはたっぷりの栄養成分♪

エピカテキン	エピカテキン ガレート	エピガロカテキン	食物繊維
エピガロカテキン ガレート	テアニン (アミノ酸類)	カフェイン	ミネラル類
ビタミンA	ビタミンB群	ビタミンC	ビタミンE

昔から養生の仙薬と
言われている
お茶のパワー!
是非お試しください♪

powdered tea

溶かしてまるごとお茶の栄養が
おいしく飲める粉末茶

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



1,080円(税込) 40g

粉末緑茶

ホットでもアイスでも、手軽に美味しい緑茶をお楽しみください。また、スムージーやお菓子作りなどに、幅広くご利用いただけます。



756円(税込) 0.6g×25

粉末緑茶 (スティックタイプ)

粉末緑茶のスティックタイプです。個包装のスティックタイプなので外出先でも手軽に美味しい緑茶を楽しんでいただけます。



540円(税込) 40g

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。



702円(税込) 40g

粉末三年番茶

三年番茶の高い栄養を、そのままお召し上がりください。



1,080円(税込) 40g

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。



756円(税込) 0.6g×25

粉末玄米茶 (スティックタイプ)

粉末玄米茶のスティックタイプです。個包装のスティックタイプなので外出先でも手軽に美味しいお茶を楽しんでいただけます。

おすすめの茶道具

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？

菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)



290 cc
6,930 円(税込)

けんこう土瓶
陶器製(常滑焼)



1.6L
6,050 円(税込)
φ16cm × D12cm

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いお湯になります。水を入れた土瓶に三年番茶を入れ、沸騰させないよう煮出すと、絶品のお味をお楽しみいただけます！

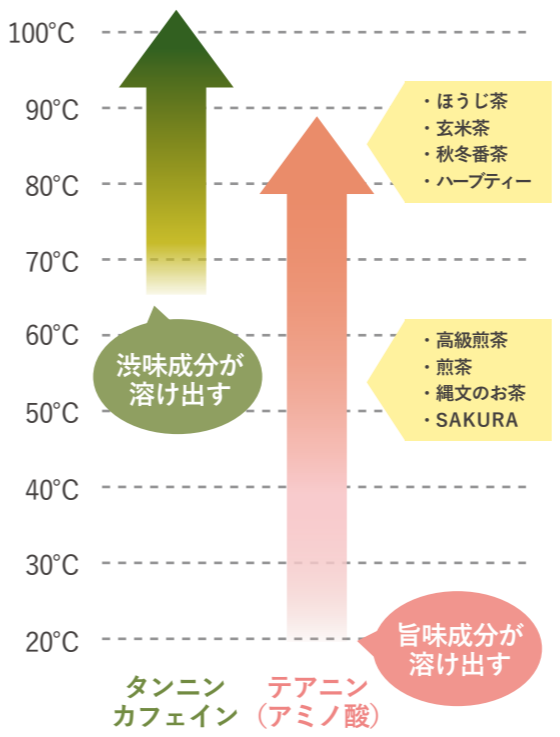
美味しい

お茶のお湯加減

お茶にはそれぞれおいしく淹れる理想的な温度があることをご存知ですか？
温度や浸出する時間によって、さまざまな味わいを楽しむことができます！

温度とおいしさの関係

低温で淹れると甘みや旨味が引き立ち、渋みや苦味が抑えられます。
高温で淹れると苦みや渋みが強くなり、シャキツとした味わいになります。



美味しいお茶の淹れ方

お茶の旨味・甘味成分であるテアニンは、約20°Cで溶け出し、渋味・えぐみ成分のカフェインやタンニンは、約70°C~90°Cで溶け出します。上級なお茶ほど旨味を多く持っているため、渋味・えぐみも多く持っています。なので、お茶を淹れるお湯加減はとて大切です。

急須で淹れたお茶を
楽しんでみてください！



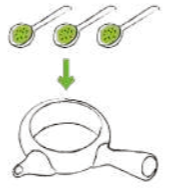
1

熱湯を湯呑に注いで70°Cくらいになるまで冷まします。
さらに湯呑のお湯を急須に移して急須を温めます。
※一回お湯を移すごとに、温度は10°Cほど下がるので、何度か移し替えて適温に近づけます。



2

急須のお湯を湯呑に戻し、急須にお茶の葉を入れます。3人前の目安は6g。ティースプーンに軽く2~3杯分です。



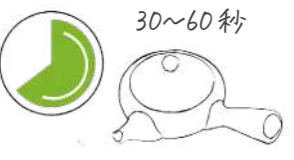
3

湯呑のお湯を急須に注ぎます。
※高級煎茶・上煎茶・縄文のお茶・SAKURAは40~60°Cです。



4

蓋をして、お茶のおいしさが出るまで30~40秒ほど待ちましょう。
※高級煎茶・上煎茶・縄文のお茶・SAKURAは少し長く60秒ほど待ちます。



5

急須をゆっくり回しながらお茶の葉を開かせ、お茶を湯呑に注ぎ分けます。最後の一滴までしっかり注いでください。



6

注ぎ終わったり、急須の注ぎ口の反対側をぼんっと軽くたたき、中のお茶の偏りを開放します。そうすることで、二煎目をよりおいしく淹れることができます。



7

二煎目からは、一煎目よりやや熱いお湯を使用し、すでにお茶の葉が開いているので待ち時間なくすぐに淹れてください。



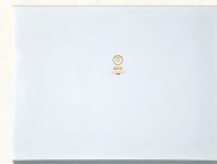
贈り物に美味しい

お茶はいかがですが？

ちょっとした手土産やお配りもの、お中元・お歳暮、季節のご挨拶に感謝の気持ちを添えて美味しいお茶を贈りませんか。人気のあるお茶、定番のお茶などお客様のニーズにお応えできるように厳選セットをご用意いたしました。
※掲載商品以外のお茶のご注文をご希望のお客様はお電話にてご連絡ください。

01 香り比べセット

「SAKURA」「縄文のお茶」「上煎茶」がセットになった個性豊かな香りの違いを楽しめる香り比べセットです。向島園のお茶でも人気の高い3商品が日々の暮らしに彩りを与えてくれます。ご自分用として、様々なお茶を楽しみたい方、大切な方へのギフトとしてもぜひご利用ください。



SAKURA × 1袋
縄文のお茶 × 1袋
上煎茶 × 1袋

4,950円(税込)

人気 No.1

02 煎茶セット

芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴の「煎茶№01」と、優しい香りで爽やかな味わいが特徴の「煎茶№02」がセットになった煎茶セットです。お茶の時間が、心の「余白」を作り、日々の暮らしに安らぎを与えてくれます。日常茶として向島園のお茶を試したことがない方にもおすすめです。

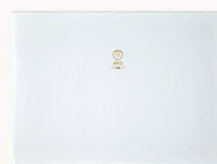


煎茶№01 × 1袋
煎茶№02 × 1袋

2,750円(税込)

03 ほうじ茶セット

焙じ茶葉の心地よい香りと深い味わいが楽しめる「三年番茶」とほうじ茶をベースにペパーミントが爽やかな「ペパーミントほうじ茶」がセットになったほうじ茶セットです。芳ばしい香りは日々の暮らしに癒やしのひとつときを与えてくれます。お食事との相性もバツチリです。

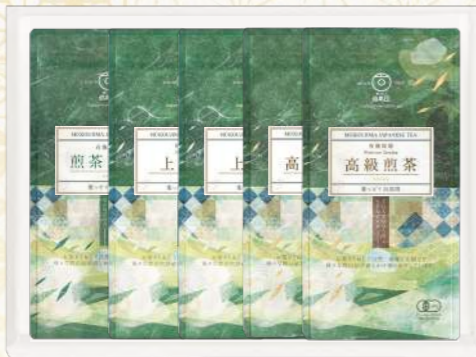


極上三年番茶 × 1袋
ペパーミントほうじ茶 × 1袋

2,200円(税込)

04 高級煎茶セット

向島園最高ランクの深蒸し煎茶「高級煎茶」とまろやかな旨み、深い味わいが特徴の「上煎茶」がセットになった高級煎茶セットです。煎茶の香り・甘み・渋みの絶妙なバランスの違い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おすすめです。



高級煎茶 × 2袋
上煎茶 × 2袋
煎茶№01 × 1袋

11,550円(税込)

お仕立てについて

白地の箱に巻いて使える、御熨斗・掛け紙・帯紙をご用意しました。お祝い事や季節のイベントなど様々な用途にお使いいただけます。その他、1袋からご注文や様々なお茶の組み合わせ、大口でのご相談も承っております。お気軽にご相談ください。

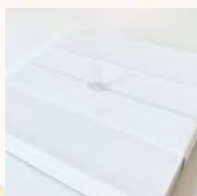
A 御熨斗
紅白蝶結び



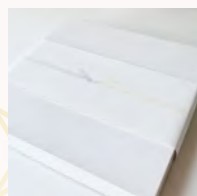
B 御熨斗
紅白結び切り



C 掛け紙
黒白あわじ結び



D 掛け紙
黄白結び切り



E 帯紙
花



F 帯紙
オレンジ緑



G 帯紙
サークル



ご希望商品
右上のA~Gを
ご注文時にお伝えください。

おすすめ



向島園 × 養生仙薬研究所

オリジナルブレンドティーのご紹介

するするティー

焙煎腸活茶 三年熟成ほうじ茶使用

直火焙煎製法で茶葉本来の甘みを引き立て、香り豊かな美味しさを実現いたしました。腸活をサポートする栄養成分が豊富に含まれており、手軽にしっかりと栄養を摂取できます。

原材料 有機三年番茶（国産）・キャンドルブツ シュ・ヨモギ・ゴボウ・ハブ茶・ドクダミ・冬萎子・桃の花・小豆・オオバコ葉



カフェインレス

ティーバッグタイプ

7cm×8cm タグなし



¥2,980 (税込) 15包入り

スッキリ快調の秘密は？

Point

スッキリをサポートする10種の生薬成分を配合



Point

注目の整腸成分メラノイジンの働きで溜め込まない腸づくり



Point

焙煎茶葉の香り成分ピラジンの働きで心もカラダもリラックス



すやすやティー

緑茶由来テアニン 高品質GABA

すやすやティーは、向島園の茶葉と高品質GABAのみを使用して、身体に優しい水出し設計です。ぐっすりおやすみタイムをサポートする栄養成分が豊富に含まれており、手軽にしっかりと栄養を摂取できます。

原材料 有機緑茶 100% (国産)・GABA



ティーバッグタイプ

7cm×8cm タグなし



¥2,980 (税込) 15包入り

ぐっすりおやすみタイムの秘密は？

Point

緑茶由来のリラックス成分「テアニン」がスムーズなおやすみタイムへと導きます。



Point

お酒「いいちこ」の製造の際に出る搾りかすを乳酸菌発酵させた、高品質なGABAをブレンドしています。



Point

お茶の成分を最大限活かす為の「水出し専用設計」。ローカフェインなのも安心！



生命力あふれる茶樹

『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、どうしたら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）中国から仙薬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が付き、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、しかし、挿し木栽培にするとこのことは、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

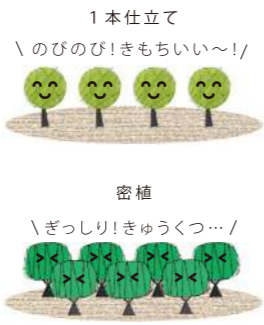


一般的な茶樹

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。

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弱くなり、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なりありません。その為、先代園主は、挿し木栽培をしたとしても実生に出来るだけ近い栽培方法を取ろうと考え、挿し木を極限の小ささである一節一葉から始め、疎植にして太い幹を作る



1本仕立て

のびのび!きもちいい~! 密植

ぎっしり!きゅうくつ...!

一本仕立て栽培を考案しました。育苗施設で育てるのではなく、自然の畑の真ん中に葉っぱ一枚挿していくので、途中で強い風雨に見舞われれば振り出しに戻り、鳥に葉っぱを啄まればまた振り出しに戻る。それを何度も繰り返して、15年の歳月を経て、ようやく一本仕立ての栽培方法を確立しました。

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。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不换と言われる、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。



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。



先代園主 向島和光

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。

一人の人間が生きるには、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とて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・化学肥料はある面から見ればとても妥当な方法だと思われれます。しかし、生命の次元で観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産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、もつ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のでしょうか？



視点をずらして観ることで、いままで観えなかったものが観えてくる。本当に大切だったものはなんだったのでしょうか？

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来た輪を、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。

無農薬・無化学肥料での 茶の栽培と製造を实践

忘れていた生命の一体感

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て島の人たちが持っ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直すカギになるのではないかと思える自然観です。それはひとりでいうと、生命の一体感ということです。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です。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きかせてくれた。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に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、魚やカニをねこそぎとってしまう。わたし自身が漁をするわけではないが、日本人の一人として平気でエビやカニを食べている。そう思うと、恥ずかしくてとても顔を上げられなかったのです。

同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いったい教育とはなんだろうと思わず考え込んでしまった。日本人といえは世界でも一、二を争うほどの教育を受けてきた民族だろうと思う。一方、イシガニを海へ帰してやった人は、おそらくわたしたちがいうところの義務教育すら受けていないと思われる人たちです。ところが彼らは、生命はかけがえのないものだといきわめてあたりまえの思想のなかで生きている。生命の一体感ということを非常にたいせつにしている。

一方、文明の恩恵を受け、教育も十分にいき届いているはずのわたしたちのなかには、そうした考えがまったくといっていいほどない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。(家の光1998年12月号より)

感謝





◆ご購入者様情報

フリガナ		TEL	
お名前		FAX	
ご住所	〒	E-mail	

◆注文商品・お届け先

	商品名	のし	数量	金額
1		<input type="checkbox"/> 必要		
2		<input type="checkbox"/> 必要		
3		<input type="checkbox"/> 必要		
4		<input type="checkbox"/> 必要		
5		<input type="checkbox"/> 必要		
合計				円
お届け先 (ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください)		お届け希望日		月 日
お名前		お届け希望時間		<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 16~18時
ご住所	〒			<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 18~20時
	TEL			<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 19~21時

	商品名	のし	数量	金額
1		<input type="checkbox"/> 必要		
2		<input type="checkbox"/> 必要		
3		<input type="checkbox"/> 必要		
4		<input type="checkbox"/> 必要		
5		<input type="checkbox"/> 必要		
合計				
お届け先 (ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください)		お届け希望日		月 日
お名前		お届け希望時間		<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 16~18時
ご住所	〒			<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 18~20時
	TEL			<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 19~21時

◆お支払方法 ★オンラインショップからのご注文は、AmazonPay、クレジットカード決済もご利用頂けます。

<input type="checkbox"/> 代金引換・・・商品到着時、運送会社の方に代金をお支払いください。 ※代引手数料はお客様ご負担にてお願い致します。(手数料26P参照)	◆送料 地域によって異なりますので、詳細は発送のご案内をご覧ください。 ¥8,000(税込)以上 送料無料 です。
<input type="checkbox"/> 後払い(NP)・・・請求書は商品に同封されていますので、ご確認ください。 注文者様のご住所とお届け先のご住所が異なる場合は、請求書は商品に同封されず、購入者様へお送りいたします。商品代金のお支払いは「コンビニ」「郵便局」「LINE Pay」どこでも可能です。請求書の記載事項に従って発行日から14日以内にお支払いください。お支払い期日を過ぎてもお支払いの確認ができない場合、手数料が加算される場合がございます。※ご注意事項は26Pを参照ください。	

◆備考 ※のしをご希望の方は種類をご記入ください

のし	包装	ご要望他
<input type="checkbox"/> 必要	<input type="checkbox"/> 必要	

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	2kgまで箱60cmサイズ	5kgまで箱80cmサイズ	10kgまで箱100cmサイズ
北海道	¥986	¥1,107	¥1,222
東北	¥870	¥876	¥1,107
関東	¥696	¥760	¥876
信越	¥696	¥760	¥876
東海	¥696	¥760	¥876
北陸	¥696	¥760	¥876
関西	¥639	¥702	¥817
中国	¥639	¥702	¥817
四国	¥639	¥702	¥817
九州	¥581	¥645	¥702
沖縄	¥1,155	¥1,595	¥2,035

送料 無料 お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000(税込)**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¥330(税込)**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、または注文が集中している場合は多少遅くなる場合があります。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。

商品代引 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払い下さい。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 ————— ¥330(税込) 税込商品代金3万1円~10万円以下 — ¥660(税込)
税込商品代金1万1円~3万円以下 — ¥440(税込) 税込商品代金10万1円~30万円以下 — ¥1,100(税込)

お支払いについて **後払い(NP) ご注意** 後払い手数料：無料
後払いのご注文には、株式会社ネットプロテクションズの提供するNP後払いwizサービスが適用され、サービスの範囲内で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。ご利用限度額は累計残高で55,000円(税込)迄です。(NP後払いサービスご利用分も含まれます。) 詳細は右記URLにてご確認ください。 https://np-atobarai.jp/about/index_wiz.html ご利用者が未成年の場合、法定代理人の利用同意を得てご利用ください。

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弊社が負担致します。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、万が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