



ふじのくに山のお茶100選 2025 銘茶リスト



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

リストの見方

No.	商品名	問い合わせ先
外観	銘茶のキャッチフレーズ	
分類	特徴	価格(税込)
品種		



Instagram



Facebook



Homepage

～「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025 審査員特別賞受賞茶～

No.	4	霧暁の一茶～光彩～ ～濃厚な旨味と鮮やかな水色～ 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”の皆様からご好評をいただいております。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 静岡県島田市切山1591番地の15 https://tea-miuraen.jp/ tel:0547-45-2916
No.	16	九十九 昼夜の温度差日照日射量の少ない山間部のみる芽茶 川根地方でも大井川の右岸で栽培され夕日が速く沈み昼間光合成された養分が新芽に残りやすく、柔らかな芽となる樹形は1200Rの弧状形とし芽重形の芽になるよう整枝に注意し1芯2葉を目途に刈り浅蒸とし以後の工程では、茶葉を傷めないよう揉み過ぎないように製造した。 2,420円/100g	松島園 榛原郡川根本町元藤川867 kawanecha.shop-po.jp tel:0547-57-2825
No.	32	和らぎ香り紅茶「春摘べにふうき」 優しいお花の甘い香り 香りの発揚に最も関わる萎凋にはこだわりを持っています。水を上手に切っていく工程が華やかな香りを生み、しっかり水が切れていることで、スムーズな乾燥により香りの損失も少なく上質な茶に仕上がります。春の夜温はおおよそ萎凋に適しており、甘い花様の香りを発揚させ優しい和紅茶になります。 1,080円/50g	牧之原山本園 静岡県牧之原市布引原258 https://makinohara-yamamotoen.amebaownd.com tel:0548-27-2711
No.	36	菩提酸茶 酸味が強く、さわやかな香味 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。 1,000円/20g	晩茶研究会 袋井市豊沢521-1 https://shop.bancha.org/ tel:0538-42-3630
No.	44	ごらいこう 登山者をもてなす富士山のお茶 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。富士山で育てた茶葉を富士山の滋味を最大限に活かした中蒸し茶に仕上げました。少し熱めに淹れた茶の甘味・渋味・滋味が疲れた身体を癒やし、頂上へ向ける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:054-530-8825
No.	54	東頭 標高800m日本最高峰のお茶 ～銘刀『東頭』～ 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、丁寧に摘みとられた生葉を昔ながらの伝統的な製造方法で作りました 針のような形状、水色は金色透明、混じり気のないキリッとした香味、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』を連想させてくれます 10,000円/100g	株式会社葉桐 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 http://www.hagiricha.com tel:054-206-0111
No.	62	山のつゆひかり スッキリの中に旨味、甘味があります。 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/25g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 tel:053-928-0007 https://www.kanetaotaen.jp



緑茶

No.	1	山茶 茎ほうじ 余韻が残る炭火焙煎茎ほうじ	深山園 静岡県島田市川根町笹間上914 https://miyamaen-sasama.com/ tel:0547-54-0026
分類	ほうじ茶	すっきりとした茎茶を二度焙煎を重ね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、こうばしい香りとまろやかな味わいです。水出しにもおすすめしたい一品です。	648円/30g
品種	やぶきた		

No.	2	瑞山の風 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	成茶加納株式会社 静岡県静岡市葵区茶町2-19-5 https://www.kanohchaya.com/ Instagram: kanohchaya tel:054-252-2783
分類	深蒸し煎茶	定植後8年が経過した「さきみどり」。堆肥の比率を高める栽培を継続し、またミル芽摘みも徹底した。今年は芽の状況に合わせてやや深蒸しに製造した。この茶の特徴である[端正な香り][フレッシュな味わい]は、60~65℃位はややぬるめの湯温、浸出時間は60秒ほどにして淹れるとはっきり感じる事ができた。	1,080円/50g
品種	さきみどり		

No.	3	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	日本平夢テラス 静岡県静岡市清水区草薙600-1 https://www.nihondaira-yume-terrace.jp/ tel:054-340-1172
分類	普通煎茶	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います。1煎めて、やぶきた茶特有のさわやかな香りとうま味が、2煎めて渋み、甘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。	1,100円/100g
品種	やぶきた		

No.	4	霧暁の一茶~光彩~	
分類		「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025 審査員特別賞受賞茶欄に記載	

No.	5	龍眼のかぶせ茶(りゅうげんのかぶせちゃ) 鮮やかな緑色とやさしい味わいの緑茶	石神製茶 静岡県牧之原市細江621 Instagram @ishigami_seicha tel:0548-22-0209
分類	かぶせ茶	かぶせ茶とは、茶の木に黒い布をかぶせて栽培したお茶で、色鮮やかで渋みが少ないのが特徴です。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。山のいぶき品種のやさしい味わいをお楽しみください。	830円/30g
品種	山のいぶき		

No.	6	丸火 甘味と香りを引き出した焙煎茶	富士山まる茂茶園 静岡県富士市富士岡1765 tel:0545-30-8825
分類	ほうじ茶	芯まで熱を加え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、数回に分けて丁寧に焙煎しました。急冷で香りと甘みを引き出して飲むのもおすすめです。	1,650円/50g
品種	やぶきた		

No.	7	本山有機煎茶 N-15 里山の風を思わせる爽やかなお茶	斉藤茶園 静岡県静岡市葵区西又2030 Instagram @organic_tea_saito tel:090-8321-8361
分類	普通煎茶	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
品種	オリジナル品種 N-15		

No.	8	貢大 高級煎茶の入門茶に	杉山貢大農園 静岡市清水区伊佐布273-1 tel:090-6477-1364 http://mitsuhironouen.com
分類	かぶせ茶	濃緑のつやのある針のような形状の茶葉。水を入れると新緑に戻り、見て楽しんで下さい。濃い旨味と鼻から抜ける甘い香りも楽しんで下さい。	600円/10g
品種	さえみどり		

No.	9	さえみどり 清らかで可憐、香り広がるお茶	富茶園 https://tomichaen.base.shop/
分類	普通煎茶	清らかで可憐、香り広がる「さえみどり」。甘みと旨みのバランスがよく、爽やかなの心がほっと和らぐ味わいです。やわらかさと凛とした佇まいが重なり、優しく寄り添うような一杯。誰からも愛され、また会いたくなるお茶の魅力をぜひ感じて下さい。	1,300円/50g
品種	さえみどり		

No. 10  分類 普通煎茶 品種 おくひかり	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 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で手摘みの‘おくひかり’を「ひかり小町」と名付けて販売しています。低温で淹れると温和で柔らかい甘味と独特の香りが。高めで淹れるとキリッとした山のお茶らしい味わいとなります。 1,242円/30g	つちや農園 静岡県榛原郡川根本町水川972 https://www.tsuchiya-nouen.com/ tel:0547-56-0752
No. 11  分類 普通煎茶 品種 やぶきた	山育ちのお茶 旨味、香りの余韻を楽しんで頂きたい。 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かり短時間で摘み、鮮度を落とさないため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/26g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 tel:053-928-0007 kanetaotaen.jp
「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025 審査員特別賞受賞茶欄に記載		
No. 17  分類 深蒸し煎茶 品種 やぶきた	Black 焙煎深蒸煎茶 旨みと香ばしい香りのハーモニー 一番茶最初期の茶葉だけを使用した、贅沢な煎茶です。旨みの多い初期のお茶は低温の火入れて仕上げるのが一般的ですが、Blackはお茶の色が変わらないギリギリまで強めに火入れをすることで、香ばしい香りと旨み・甘みが同居する特徴的なお茶となっています。 1,080円/50g	安間製茶 静岡県袋井市豊沢491-30 tel:0538-88-8893 https://ammateafarm.com/
No. 19  分類 普通煎茶 品種 やぶきた	山茶 炭火焙煎 昔ながらの浅蒸し、香る山のお茶 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しました。焙炉でじっくり炭火焙煎することで、炭火の独特のこうば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/30g	深山園 静岡県島田市川根町笹間上914 https://miyamaen-sasama.com/ tel:0547-54-0026
No. 21  分類 普通煎茶 品種 おくみどり	おくみどり 美しく高貴でありながら、健気で優しいお茶 美しく高貴でありながら、健気で優しい「おくみどり」。静かに広がる香りと、澄んだ旨みが心をほだいてゆく、穏やかで奥行きのある味わいです。残された余韻に、品と気品が宿ります。深く知るほど、魅了されていくような、お茶の魅力をぜひ味わってください。 1,300円/50g	富茶園 https://tomichaen.base.shop/
No. 22  分類 普通煎茶 品種 やぶきた	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 清水区両河内のお茶農家が技術と努力とを集結し作る「高嶺の香」は、46年以上静岡茶市場の初取引に出品され最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みずアンテナショップきらり 静岡県静岡市清水区庵原町3313-1 https://ja-shimizu-kirari.jp/ tel:054-365-1600
No. 23  分類 香り緑茶 品種 あさつゆ、つゆひかり	花こち 緑茶だけど、緑茶に無い花様の香り 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。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	勝間田開拓茶農協組合 花こちショップ(オンライン) 静岡県牧之原市布引原244 [HP] https://kaori-ryokucha.com/ [Instagram] https://www.instagram.com/kaitakucha.n/ tel:0548-27-2151
No. 24  分類 普通煎茶 品種 実生在来茶	実生在来茶 駿の鶴 日本古来の優しい甘さのスッキリしたお茶 駿河湾に注ぐ興津川の源流、清水両河内に、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。おめでたい席にもお使いいただけるよう、鶴をあしらった駿府国のお茶『駿の鶴』上品な甘さと、さっぱりした渋みが後味となって優しい懐かしの深いお茶です。 1,512円/50g	清照由苑 静岡県静岡市清水区中河内4209 http://seisyoyuen.base.shop tel:090-3481-1828
No. 25  分類 普通煎茶 品種 香駿	香駿 ハーブのような爽やかな戻り香気とほのかな甘み 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。飲んだ後に口の中に返ってくる戻り香が強いです。また、すっきりとした旨味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。 3,240円/100g 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。	株式会社葉桐 静岡県静岡市葵区足久保口組1733-1 https://hagiricha.com/variety/koushun.html tel:054-365-1600

<p>No. 26</p>  <p>分類 かぶせ茶 品種 つゆひかり</p>	<p>檜尾のつゆひかり 上品で濃厚な旨味、心躍る甘みと香りの余韻 標高約600m「檜尾」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コク、口の中でいつまでも続く甘み・香りをお楽しみいただけます。心が躍り出すようなお茶に仕上がっています。 1,200円/40g</p>	<p>お茶の森 静岡県静岡市葵区檜尾323-1 https://ochanomori.base.shop/ tel:054-291-2758</p>
<p>No. 27</p>  <p>分類 普通煎茶 品種 静岡7132</p>	<p>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 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</p>	<p>これっしか処(又は錦園石部商店) 静岡県掛川市南1丁目1の1 tel:0537-22-1616</p>
<p>No. 28</p>  <p>分類 普通煎茶 品種 やまかい</p>	<p>緑茶 寿すり ふくよかなアロマと爽やかな余韻、ため息まで香るお茶 香木のような雰囲気を楽しめる緑茶。茶畑は山あいであり、樹齢60年近く。浅蒸して口当たりはクリアでありながら、適度な渋みとまろやかなピネガー様のニュアンスを持ち、まったりとした香味。後にはソーのような余韻を感じられる。茶菓子はもちろん料理とのペアリングも楽しい。ゆっくり「すすり」ながら飲むイメージのお茶。 1,000円/30g</p>	<p>茶師マルマサ 牧之原市坂口506 https://chashi-marumasa.shop-pro.jp/ メールアドレス: chashi.marumasa@gmail.com</p>
<p>No. 29</p>  <p>分類 ほうじ茶 品種 やぶきた</p>	<p>丸火 白 ほんのり果実の香り引き出した焙煎茶 芯まで熱を加え造る高焙煎のほうじ茶 丸火 白は、軽倍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て淹れてお楽しみください。 1,650円/50g</p>	<p>富士山まる茂茶園 静岡県富士市富士岡1765 tel:0545-30-8825</p>
<p>No. 30</p>  <p>分類 ほうじ茶 品種 やぶきた、香駿、静岡7132、べにふうき、香風、在来など</p>	<p>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 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、甘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。 1,296円/40g</p>	<p>小売通販店 山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 https://www.rakuten.co.jp/babyleaf/ tel:0542-63-1710</p>
<p>No. 34</p>  <p>分類 普通煎茶 品種 香駿</p>	<p>杉尾山の香駿「するがかおり」 爽やかで清涼感たっぷり、フローラルな味わいのお茶 富士山や三保の松原が一望できる清水両河内の杉尾山。その山頂近くにある標高560mの高地茶園謹製。緩傾斜地の茶園では一年中空気が流れて霜知らず。ここで地の利を得た品種茶「香駿」の茶芽は、蒸しを抑えて掛りこむと、どの土地の香駿にも勝る強い香味が特徴です。再製工程では火香付けない乾燥を心掛けました。 1,080円/50g</p>	<p>成茶加納株式会社 静岡県静岡市葵区茶町2-19-5 https://www.kanohchaya.com/ インスタグラム:kanohchaya tel:054-252-2783</p>
<p>No. 35</p>  <p>分類 深蒸し煎茶 品種 やぶきた</p>	<p>Gold 特上深蒸煎茶 至福をもたらす香りと旨み 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と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。 1,080円/50g</p>	<p>安間製茶 静岡県袋井市豊沢491-30 tel:0538-88-8893 https://amma-teafarm.com/</p>
<p>No. 37</p>  <p>分類 釜炒り茶 品種 在来</p>	<p>釜炒り茶香寿 黄金色の水色とフルーティーな香り 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煎めで釜香とうま味が、2煎めでフルーティーな香りと甘み、コクが強まります。ブレンドするとバランスの良い香味になります。 1,404円/40g</p>	<p>小売通販店 山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 https://www.rakuten.co.jp/babyleaf/ tel:0542-63-1710</p>
<p>No. 38</p>  <p>分類 釜炒り茶 品種 ヤブキタ 静岡7132</p>	<p>釜炒り茶のすいと 時をのび、香ばしい日常茶として 肥料農業不使用で、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、栗菓子 黒糖、伝統的な丸釜にて火入れます。冷茶でもすぐに香りが出ます。熟成期間3年 900円/70g</p>	<p>釜炒り茶柴本 ベイス通販 静岡県牧之原市勝俣2695 kamacha.theshop.jp tel:070-8945-6094</p>
<p>No. 39</p>  <p>分類 普通煎茶 品種 やぶきた、静岡7132、ふうしゅん</p>	<p>湧水造 香りに満ちた富士山麓育ちの煎茶 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、香気発揚と青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。 1,080円/100g</p>	<p>荒井園 静岡県御殿場市御殿場80 tel:0550-82-0244</p>

No.	40	森のおくみどり 力強く豊かな旨味と甘く清々しい香り	お茶の森 静岡県静岡市葵区檜尾323-1 https://ochanomori.bas.e.shop/ tel:054-291-2758
分類	かぶせ茶	標高約600m「檜尾」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。まろやかさも、旨味と渋味のバランスが良いかぶせ茶です。	
品種	おくみどり	1,200円/40g	

No.	41	霧乃露 歴史ある山里で山霧が育む茶の香味	山水園 静岡県静岡市葵区柘沢421 tel:054-291-2219
分類	普通煎茶	このお茶を産する柘沢は安倍川の支流藁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。	
品種	藪北	500円/10g入小袋	

No.	42	あけのつゆひかり うま味とさわやかさのバランスの良さ、じっくり楽しめるお茶	自宅店舗 静岡県沼津市柳沢735 tel:055-966-3318
分類	かぶせ茶	被覆日数は約10日、ネット掛けにて栽培したかぶせ茶です。環境にも恵まれ生育状況も良好芽立ちも優れている品種です。甘味、コクがあり渋味とのバランスもよくさわやかさを大切に作りました。口に残る後味もよく味わい深いお茶と言えます。	
品種	つゆひかり	2,376円/100g	

No.	43	(農薬不使用茶)徳山の雫 柔らかな口あたりで山の香気と優しい甘味と旨味の余韻	【農薬不使用栽培】川根茶 カネキくらた農園 静岡県榛原郡川根本町徳山2099 TEL, FAX 0547-57-2504 https://kuratanoen.base.shop/
分類	普通煎茶	標高300メートル位の畑にある農薬不使用茶葉の安全安心な若葉をミル芽で摘採し、浅く蒸して旧式の小型機械で自分の視覚臭覚触覚を使い時間をかけて丁寧に力強く揉み上げた特上仕上げの川根本町徳山の飲みやすい口福感のある「かわねのやまちゃん良品」です。	
品種	やぶきた	864円/40g	

No.	44	ごらいこう	
分類		「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025 審査員特別賞受賞茶欄に記載	
品種			

No.	45	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	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
分類	普通煎茶	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。	
品種	やぶきた他	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	

No.	49	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	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 https://www.rakuten.co.jp/babyleaf/ tel:054-263-1710
分類	ほうじ茶	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。	
品種	在来	1,296円/40g	

No.	50	梅ヶ島茶 華やかな香りと旨味の安倍川源流域の山のお茶	株式会社岩崎功商店 静岡県葵区井岡町134番地 http://marubun-iwasaki.jp tel:054-271-5055
分類	普通煎茶	梅ヶ島は安倍川の源流域にあたり南アルプスの山々に囲まれた、標高が400mから1000mに近い山間地に茶園が点在している生産量の少ない産地です。寒暖差が激しく雪が降ることもある過酷な環境で越冬した茶の樹は、ミネラル豊富な土壌で栄養分を蓄えて育ちます。華やかな山の香りと旨味を兼ね備えた滋味のお茶です。	
品種	やぶきた	810円/50g	

No.	51	静岡牧之原「深蒸しかぶせ茶」金印極上 高柳製茶製 最高峰の「深蒸しかぶせ茶」です	株式会社高柳製茶 静岡県牧之原市勝田2310番地の4 https://www.makinohara-cha.com tel:0548-27-2324
分類	深蒸しかぶせ茶	1902年から職人のこだわりと技術の研鑽を積み重ねた高柳製茶がお届けする最高峰の静岡県牧之原産「深蒸しかぶせ茶」です。本品は、お茶の品質に関わる「荒茶全窒素含有率」7.0%以上を誇り、火入れの香ばしさに頼らない緑茶本来の風味や旨味を引き出す仕上げ技術とノウハウを惜しみなく注ぎ込んだ逸品です。	
品種	さえみどり	3,780円/70g	

No.	52	長春片倉 北斎とともに悠久の時を超える煎茶	長春 静岡県静岡市駿河区小鹿981 セイワコーポ203 tel:090-6336-6935 https://shop.changchun.jp
分類	普通煎茶	葛飾北斎作「富嶽三十六景：駿州片倉茶園ノ不二」のモデルとなった在来茶園の茶葉を丁寧に製茶しました。中蒸して苦味を控えめにし、火香を強めにつけることで、ほっと一息つける味わいに仕上げました。	
品種	在来種	在来特有の果実や花を混ぜ込んだような複雑な香りもお楽しみいただけます。 1,700円/30g	

No. 54 東頭

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025

審査員特別賞受賞茶欄に記載

分類
品種

No. 55

幸せのお茶 まちこ

幸せのお茶。ほんのりと天然で香る桜葉の香味

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、まちこ研究会で栽培・製造方法を統一して丹精込めて作っています。

540円/40g

JAしみずアンテナショップきらり
静岡県静岡市清水区庵原町3313-1
<https://ja-shimizu-kirari.jp/>
tel:054-365-1600

分類 普通煎茶
品種 静7132

No. 56

あけののしずく

旨味が光る魅力的なお茶です。

約10日間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。お湯出しは勿論水出し、冷茶でスッキリとした甘みが味わえるのが特徴的です。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。

2,160円/100g

自宅店舗
静岡県沼津市柳沢735
tel:0559-66-3318

分類 かぶせ茶
品種 さえみどり、さきみどり

No. 57

天空の川根茶 奥光 風

標高500m前後の茶園で栽培されたお茶です。

川根産地にある昼夜の気温差が大きな茶園。山霧が立ち込める標高500m前後(350m~700m)に位置する自然豊かな環境で生まれたお茶です。水色、澄んだ緑色、やや火香がありほど良い渋みとコクが調和されたお茶です。

1,100円/100g

大井川農業協同組合 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

分類 普通煎茶
品種 おくひかり

No. 58

生粋の本山茶

あとひく甘みと山の香り&水出しならではの際立つ甘み

標高600m前後の寒暖差の激しい山間地で生まれ、先人の教えを継承しながら、お茶を製造しております。独特の甘みと香りがあり、特に水出しの際の甘みは何とも言えません。しっかりと揉捻されており二煎、三煎とお楽しみ頂けます。若干の渋味もあり「Theお茶」を感じて頂ければと思います。

1,000円/80g

(株)長野商店
静岡県葵区安倍町28(浅間神社より徒歩3分)
tel:054-271-2423

分類 普通煎茶
品種 やぶきた

No. 59

徳山郷煎茶「神すずしめ」

穏やかな日常のためのお茶

在来種を一晩萎凋して製造。夏を越し、なお深みが増すように柔らかく揉み上げました。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。地域に根ざした在来種の価値を知っていただきたく、地元「徳山の盆踊り」の演目より名づけました。

1,080円/50g

鈴木茶苑
静岡県榛原郡川根本町徳山
<https://kawanecha.thebase.in>
tel:0547-57-2612

分類 普通煎茶
品種 在来種

No. 60

牧原草人 藤かおり

ブドウのような華やかな香りと味わいを楽しめます。

農薬、化成肥料を使用せずに栽培した藤かおりを一芯二葉で手摘みし、日陰で半日静置萎凋をした後、丸釜で手炒り製造しました。ブドウを思わせる華やかな香りと味わい、香木のような余韻を長く楽しむことが出来ます。

1,100円/15g

駄農園
牧之原市切山2780
<https://www.danouen.com/>
tel:0548-27-2131

分類 釜炒り茶
品種 藤かおり

No. 61

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

食べても飲んでもおいしいお茶。山間地生産の一番茶の良質な茎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風味。熱いお湯でも、冷たい水でも美味しく楽しめます。お茶をいれて楽しむ前に、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。こんな楽しみ方もあります。

972円/40g

静岡伊勢丹BIFおいしいふるさと村(又は錦園石部商店)
静岡市葵区呉服町1丁目7
<http://www.nishikien.com/>
tel:054-273-4692

分類 ほうじ茶
品種 主にやぶきた

No. 62

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2025

審査員特別賞受賞茶欄に記載

分類
品種

No. 67

無骨織細(ぶこつせんさい)

畑仕事に裏付けされた無骨な手が生み出す織細な茶葉

富士山麓の岩本山にある肥培管理を徹底した良質な茶園の芽数を調整し仕立てた茶樹へ14日間の被覆を施し新芽を一芯三葉ほどで摘採、鮮度あるうちに加工し、玉露に近い甘みを追求して仕上げたハイクラスなお煎茶。

3,000円/90g

佐野製茶所
静岡県富士市岩本816-3
<https://sanoseichajyo.com>
tel:054-564-2288

分類 かぶせ茶
品種 やぶきた



烏龍茶

No. 12

焙煎烏龍茶

時をのむ、香ばしい熟成茶



分類 烏龍茶

品種 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、土や木のような自然の香りが引き立ちます。木樽醤油、ワイン、みそ料理に合う 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

釜炒り茶柴本 ベイス通販
静岡県牧之原市勝俣2695
kamacha.theshop.jp
tel:070-8945-6094



紅茶・その他

No. 13

金谷和紅茶Premium

桃を感じさせる 果実香の紅茶です



分類 紅茶

品種 べにふうき

べにふうきの貴重なウンカ芽を使用した和紅茶のセカンドフラッシュです。口に含むと鼻の奥に優雅な香りが広がり、桃を想わせる果実の香りと風味が感じられます。しっかりとしたボディのため洋菓子とのマリアージュが楽しめます。

1,000円/30g

井村製茶
静岡県島田市菊川686
https://imuraen.jp/

No. 14

富士山紅茶 Highlands

高地気候による爽快な香り、きれいの良い後味



分類 紅茶

品種 さわみずか

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。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
静岡県御殿場市御殿場80
www.araien.co.jp
tel:0550-82-0244

No. 15

和らぎ香り紅茶「夏摘みべにふうき」

甘くフルーティーな蜜様の香り



分類 紅茶

品種 べにふうき

無農薬栽培なので、夏にはウンカが自然発生し夏の葉は生育が抑えられるが、特有の蜜様の甘い香りが発生する。夏のべにふうきは水色も鮮やかな紅色で、春に比べ心地よい渋みもある。また焙煎との相性が良く、ベイシックな仕上げ火入れにさらに焙煎を加えることで、舌触りは円やかになり甘味が増す。

1,080円/50g

牧之原山本園
静岡県牧之原市布引原258
https://makinohara-yamamotoen.amebaownd.com
tel:0548-27-2711

No. 18

柴龍白茶 22年作

牧之原の自然で生まれる香味白茶



分類 白茶

品種 柴龍チャイロン オリジナル

手つみ。自然に寄り添った栽培により、茶樹の力をお茶の時間に変えて届けます。身土不二の考えのもと、茎は残しておりますので、自然の調和を感じ取って頂けると、より自然に幸せなお茶の心が伝わります。土地の味わいを感じる製茶法出来立てより熟成したほうが、個性的な香りになります。爽やかに持続する甘味。漬け置きも可能。常温熟成1年以上。

1,200円/11g

釜炒り茶柴本 ベイス通販
静岡県牧之原市勝俣2695
kamacha.theshop.jp
tel:070-8945-6094

No. 20

白葉茶つきしろ

プラチナゴールドの「旨みの塊」



分類 白葉茶

品種 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。水色はシャンパングラス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
静岡県袋井市豊沢491-30
tel:0538-88-8893
https://amma-teafarm.com/

No. 31

Bodhi Black Tea

豊かな香りとスッキリした味わい



分類 紅茶

品種 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。(有機転換中) 化成肥料や農薬を使用しない事により、香り豊かでスッキリとした味の紅茶に仕上がっています。

700円/30g

池田園
袋井市豊沢521-1
tel:0538-42-3630

No. 32

和らぎ香り紅茶「春摘べにふうき」

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025

審査員特別賞受賞茶欄に記載

分類
品種

No. 33

火ノ丸紅茶

日本茶伝統の火入技術で仕上げた、まるみのある和紅茶



分類 紅茶

品種 やぶきた

火ノ丸紅茶は、日本茶づくりで培われた火入れ(焙煎)の技術を取り入れています。茶葉を絶妙な温度で仕上げることで、渋みをやわらげ、滋味全体をまるやかにまとめあげています。「火入れ仕上げ」により、和紅茶の丸みのある味わいと心地よい飲みやすさをさらに磨きました。

1,080円/60g

有限会社丸新柴本製茶
静岡県牧之原市勝俣1729番地の2
https://mizutama-teafarm.com/products/hinomarutea-leaf
tel:0548-22-7775

No.	36	菩提酸茶	
分類 品種	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2025 審査員特別賞受賞茶欄に記載		
No.	46	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のレモンティー	石神製茶 静岡県牧之原市細江621 インスタグラム @ishigami_seicha tel:0548-22-0209
分類 品種	フレーバーティー 紅ふうき	発酵レモンとは、3ヶ月間てんさい糖に漬け込んで、その後乾燥させたドライフルーツです。紅ふうき品種の和紅茶も栽培から製造まで丁寧に時間をかけて作っています。華やかな紅ふうきの香りと、ちょっと珍しい発酵レモンのレモンティーをお楽しみください。 800円/24g	
No.	47	復刻袋井紅茶 PaPa Tea (ばば・てい) 毎日の食事に合う、飲みやすい和紅茶です	西村農園 静岡県袋井市大谷1286 https://www.nishimura-cha.jp/ tel:0538-49-1228
分類 品種	紅茶 やぶきた	途絶えていた紅茶づくりを4代目が復活させた特別な和紅茶です。地元産「やぶきた」を使用し、渋みをおさえ飲みやすい味わいに仕上げました。食事とも調和し、世代を超えて楽しめる「Papa Tea」という名前には、先代への敬意と感謝が込められています。 648円/30g	
No.	48	茜富士紅茶 きれいな茜富士色の水色で、ほどよい甘み、渋み。	カネトミ深沢製茶 沼津市井出789 ocha-jp.com tel:0559-66-2131
分類 品種	紅茶 紅富貴	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のでお菓子などに合う紅茶になっています。 540円/50g	
No.	53	La香寿 酵素が生んだフルーティーな香り	小売通販店山梨商店 静岡県静岡市葵区千代田6-17-24 https://www.rakuten.co.jp/babyleaf/ tel:054-263-1710
分類 品種	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。釜炒り茶製造したものを原料とし、水を加えて粉碎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、香りが高まったら高温で殺青し、水分を加えた分を揉み乾燥火入れしました。フルーティーな香りが特長です。 1,188円/30g	
No.	63	富士山頂越冬熟成紅茶 富士山頂で熟成させた紅茶	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
分類 品種	発酵茶 静7132他	富士山頂越冬熟成紅茶は、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。富士山頂の低音・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、まろやかな味に仕上がりました。 1,000円/50g	
No.	64	日本の紅茶 しずかおり 茶葉が開くと心が和む	森内茶農園 静岡県静岡市葵区内牧705 https://www.moriuchtea.com/ tel:054-296-0120
分類 品種	紅茶 しずかおり	日本が紅茶を輸出していた時の製法を基本通り忠実に再現し丁寧に手作業で作りました。品種は、静岡生まれの上品な味と香りが特徴の「しずかおり」ほのかな甘い香りとうるやかな味わいは、ゆったりとした気分で楽しめます。 540円/25g	
No.	65	釜紅 柴龍チャイロン 植えた時から、自然力だけの紅茶	釜炒り茶柴本 ベイス通販 静岡県牧之原市勝俣2695 kamacha.theshop.jp
分類 品種	紅茶 柴龍チャイロン オリジナル	自然に寄り添った栽培により、茶樹の力をお茶の時間に変えて届けます。身土不二の考えのもと、茎は残しておりますので、自然の調和を感じ取っていただくとより自然に幸せな茶の心が伝わります。植えてから無肥料自然栽培、丸釜で釜炒り仕上げ。スパイス系の香り、ほのかな酸味の後に広がる甘味。3年常温熟成 1,000円/40g	
No.	66	兔耳 甘く華やかな香りの国産白茶	富士山まる茂茶園 静岡県富士市富士岡1765 tel:054-530-8825
分類 品種	白茶 つゆひかり	品種つゆひかりの夏芽を摘んで作った白茶です。水を引きじっくりと乾燥する過程でゆっくりと酸化が進み、紅茶でも烏龍茶でもない白茶ならではの華やかな香りが生まれます。揉んでいないので渋味も少なく、長く楽しめます。 1,650円/12g	
No.	68	梅ヶ島 隠れ茶・乳酸発酵茶 お子さまでも飲みやすい、腸活乳酸発酵茶	隠れ茶を守る会 静岡県静岡市葵区梅ヶ島4752 https://kakurecha.com https://www.facebook.com/masako_saito.52 Instagram @hakko_horoni, @marko_saito tel:090-4176-2416
分類 品種	後発酵茶 やぶきた	高い山々に囲まれた梅ヶ島の標高750mの茶畑で農薬・除草剤を使わずに栽培された一番茶を、梅ヶ島で採取した植物性乳酸菌で発酵。ほんのりした酸味、甘み、旨味が特徴。カテキンの効能と乳酸菌の効能をいっぺんに摂取できるスーパードリンク!甘味料無添加なので虫歯の心配がない乳酸飲料。茶粥・茶漬けの具材として一緒に食べるのもお勧めです。 1,296円/18g	