



# ふじのくに山のお茶100選 2022

2022-2023

## 銘茶リスト



Instagram



Facebook



Homepage



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觀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2022 審査員特別受賞茶～

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
22-G9	牧原草人	ブドウの様な華やかな香りや味	釜炒り茶		藤かおり	“藤かおり”を一芯二葉で手摘み、日陰萎凋後、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 高塚貞夫 牧之原市切山2780 TEL/0548-27-2131
22-G28	静岡山のお茶「しずく」	透明感ある香気と深い滋味を追求したブレンド	普通煎茶		さえみどり はるみどり	谷を渡る風のような透明感ある香気のと、旨み成分をたっぷり含む、深い余韻の茶という、希少品種2種のブレンド茶で表現しました。急峻な奥山の景色と、熟練の技を持つ農家に想いを馳せながら、最後のひとしずくまで、大切にお召し上がりください。	1,728円/25g	和CAFE茶楽 / 茶楽 山梨商店 静岡市清水区興津本町158-1 TEL/054-369-2301
22-G31	貢大	はじめて高級茶を挑戦したい方へ	かぶせ茶		さえみどり	針のような形状、女性の黒髪のような光沢。のりのような甘い香り。水をさすと、ゆっくりに広がる茶葉、深緑から新緑への色の変化を目で見ると、旨味の詰まった一滴を堪能してください。	600円/10g	杉山貢大農園 静岡市清水区庵原町532 TEL/090-6477-1364
22-G39	高焙煎 丸火	甘味と香りを引き出した焙煎茶	ほうじ茶		やぶきた	芯まで熱を加えて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、丁寧に3日かけて焙煎しました。冷めてもえぐみが出ず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。	800円/30g	富士山まる茂茶園株式会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
22-G40	小舟のしずく	伝統の玉露と白葉茶。生葉を合わせて揉み上げました	その他(玉露と白葉茶の生葉ブレンド)		つゆひかり	伝統の朝比奈玉露に旨味の強い白葉茶。茶商の皆さんが出来ない、生産農家にしか出来ないお茶！2つの手摘みのお茶を生葉で混ぜて揉み上げたお茶です。味も香りも今までに無い最高のお茶になりました。	1,000円/30g	前島 達実 藤枝市岡部町宮島592 TEL/090-1627-1172 FAX/054-668-0457
22-G48	こんどうわせ	花の香と煎を重ねる度に違う発見	普通煎茶		こんどうわせ	ふんわり優しく香るエキゾチックな花の香りが特徴。4煎目まで飲むたびに違うおいしさが口の中に広がります。湯を注ぐとふわっと広がる軽やかな花の香り、飲むと甘い旨味。“やぶきた”におそらく印雜系の花粉が係って出来たと思われる民間品種。印雜系の極早生で、“こんどうわせ”しか出せない味わいです。	3,780円/100g	株式会社菅網 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
22-F5	和らぎ香り紅茶「夏摘み」	心とらぎ花の香りと深い味わい	紅茶		べにふうき	“べにふうき”のポテンシャルを最大限に生かし、香りを引き出す萎凋にこだわりを持っていきます。花緑の上品な香りを持ち、口の中に含んでからふわっと広がる甘みがあります。	864円/50g	牧之原山本園 山本守日瑚 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711
22-F17	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	紅茶		紅富貴	牧之原市のシンボル低山「龍眼山」で伸び伸びと育った紅富貴で紅茶を作っています。丁寧に揉み込み、ゆっくと発酵させた茶葉は赤みがかかったべこ色が特徴です。レモンも牧之原産を使用し、てんさい糖で3ヶ月間熟成発酵させた物をドライにしています。紅富貴品種の香りと、ほんのり甘くさわやかなレモンでほっこり時間をお楽しみください。	250円/1袋 茶葉3g レモン5g	石神製茶 牧之原市細江621 TEL/0548-22-0209

### 不発酵茶

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
22-G1	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	かぶせ茶		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いつまでも残る甘み・香りをお楽しみいただけます。	1,200円/40g	お茶の森 森久功 静岡市葵区楯尾323-1 TEL/054-291-2758
22-G2	森のおくみどり	力強く豊かな旨味と甘い香り	かぶせ茶		おくみどり	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。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。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 森久功 静岡市葵区楯尾323-1 TEL/054-291-2758
22-G3	川根川霧の輝き	山のお茶の香と甘みと渋みのバランスが良い	普通煎茶		やぶきた	形は浅蒸しで細くつやがあり、山のお茶特有の香り、甘みと渋みのバランスが良いお茶です。湯の温度をさし過ぎずに飲んで欲しいです。	5,000円/100g (100g以下でも販売可能)	丹野園 榛原郡川根本町水川695 TEL/0547-56-0241
22-G4	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	普通煎茶		静岡7132	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	静岡伊勢丹B1Fおいし いふるさと村 (又は錦園石部商店) 静岡市葵区兵衛町1-7 TEL/054-251-2211
22-G5	しろぼうちゃ	いれ方を選ばず 食べても飲んで 美味しいお茶	ほうじ茶		やぶきた他	食べても飲んで美味しいお茶『しろぼうちゃ』 山間地生産の一番茶の良質な「くき」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わい。しろぼうちゃは、お茶をいれる温度を選びません。熱いお湯でも、冷たい水でもそれぞれに美味しく楽しめます。お茶をいれて楽しむ前に。お皿にちよっとしろぼうちゃをあげて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、しろぼうちゃならではのです。	972円/40g	静岡伊勢丹B1Fおいし いふるさと村 (又は錦 園石部商店) 静岡市葵区兵衛町1-7 TEL/054-251-2211
22-G6	山里のかおり	豊かな森が育んだ山のお茶	普通煎茶		やぶきた	一煎目は、かぐわしい茶の香りと奥に秘めたうまみが味わえ、二煎・三煎目は、爽やかな香りと渋みが味わえます。農薬を使わず栽培しておりますので、茶葉は、まるごと調理して食べられます。	1,200円/100g	認定NPO法人時ノ寿 の森クラブ 掛川市倉真7021 TEL/0537-28-0082
22-G7	清山茶師	ふくよかな香り、澄みわたる味	普通煎茶		やぶきた	110余年続く富士山を望む茶畑が広がる静岡県清水吉原地区の茶園は、朝夕の寒暖差が大きく、雲海が発生しやすい場所です。この寒暖差がお茶の深い香りや味わいを育んできました。茶人、村上信秀氏が栽培した茶葉はふくよかな香りと深く澄みわたる味が特徴です。	1,080円/80g	株式会社本目浅吉商店 静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
22-G8	高嶺の香 (たかねのはな)	つややかでピンと伸びた美しい茶葉	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結集し作る『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	四季茶 Gelato&Cafe きらり 静岡市清水区北脇250-1 TEL/054-365-1600



# 不発酵茶

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
22-G9	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2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G10	有機煎茶 櫻翠(さくらすい)	ほんのり桜かおる優しい味わい	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榎井氏。農薬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	株式会社本浅吉商店 静岡市葵区安西3-65 TEL/054-271-1352
22-G11	徳山郷煎茶「神すしめ」	穏やかな日常のためのお茶	普通煎茶		在来	在来種を一晩萎凋して古い小型機械で製造。シャープで凛とした味わいとフルーティーな華やかさを併せ持っています。和菓子、焼き菓子、中華にも合います。夏を越え一年を経ても美味しく飲めるのは丁寧に蒸して柔らかく揉んでいるから。淹れ方も簡単なので気軽に毎日のんでほしいお茶です。	500円/40g	鈴木茶苑 榛原郡川根本町徳山982 TEL/0547-57-2612
22-G12	天空の茶産地 川根 奥光風	標高500m前後の茶園、恵まれた自然環境で生まれたお茶	普通煎茶		おくひかり	川根茶産地にある、昼夜の気温が大きく山霧がたちこめる、標高500m前後(350m~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。水色は澄んだ緑色、やや火香があり、渋味とコク、まろやかな旨味が調和されたお茶です。	1,000円/100g	大井川農業協同組合 茶葉部茶加工課川根工場 榛原郡川根本町上長尾1289-1 TEL/0547-56-1142
22-G13	とよさわり日干晩茶	昔ながらの天日干し晩茶	番茶		やぶきた	日干晩茶は昔ながらの天日干しで作った素朴なお茶です。夏から晩秋にかけて大きく伸び育った茶葉をしっかりと芯まで蒸し上げ、細くよらずに大きな葉の形のまま天日で乾燥させました。天日干し特有の香りと穏やかでのごじのよいおいしい味です。	540円/50g	長峰製茶(株) 焼津市一色45 TEL/0544-624-0671
22-G14	(農薬不使用茶) 徳山の雫	柔らかな口あたりで春の緑を感じさせる香りとしらねの優しい味わいの「山のお茶」	普通煎茶		やぶきた	新緑の農薬不使用茶葉を若葉で取り、昔からの機械(35K)で自分の触覚、臭覚、視覚で丁寧に揉んでいます。田舎の安全安心なスッキリと味わえる川根本町の飲みやすい「山のお茶」です。	540円/40g	くらの農園 榛原郡川根本町徳山2099 TEL/0547-57-2504
22-G15	香駿(農薬不使用)	花のような香りの新感覚の煎茶	普通煎茶		香駿	香駿独特の花のような甘い香りがする煎茶。香りを引き立たせるために、半日ほど萎凋させてから製造します。また、農薬は使用せず香りにこだわって栽培しています。湯冷ましてじっくり淹れば、味わい深いやさしい味に、熱めのお湯で淹れば、キリッとした渋めの味が楽しめます。	864円/80g	松田農園 袋井市豊沢431 TEL/0538-42-2948
22-G16	生粋の本山茶	口に残るあとひく甘みと山の香り	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、製造方法とも先人の良さを継承しております。山独特の香りとおんだ後に口に残る甘みが、和菓子、洋菓子との相性をさらに引き立てます。しっかりと揉み込まれており、何煎もじっくり味をお楽しみ頂けます。若干の渋みもあり、「本物感」を感じて頂けるお茶です。	1,200円/100g	(株)長野商店 静岡市葵区安倍町28 TEL/054-271-2423
22-G17	花こころ	緑茶だけけど、緑茶に無い花様の香り	その他(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 牧之原市布原原244 TEL/0548-27-2151 Instagram @kaitakuchan
22-G18	特撰奥三倉	芳醇な香りと深くやさしい味わい	普通煎茶		やぶきた	深蒸し茶が主流の中、普通煎茶の特徴を最大限に活かせる60年前の火入れ機で火入れをし茶葉の温度が50℃程で袋の中に入れる「袋火」という技法を使い、1ヶ月常温で熟成させ茶葉の中に香りを閉じ込めて作ります。袋火を行うことにより青臭さが抜け、芳醇な香りと深みのある味わい甘み渋みのバランスが良い味に仕上がります。	1,296円/100g	有限会社太田茶店 周智郡森町一宮3822 TEL/0538-84-2020
22-G19	和み(なごみ)	爽やかに喉をうるおす一杯の和み	普通煎茶		やぶきた	川根茶の産地の中でも最も上流に位置します。昼夜の温度差が大きく、川から上る朝露と、周りの山々の影が美味しいお茶を育ててくれます。和みのお茶は、山の香り、甘味と旨味の絶妙なバランス、後味は、すっきりで、爽やかさが残る美味しいお茶です。(農作物は、人の足跡を聞いて育ちます。)	1,080円/100g	海野 善久 榛原郡川根本町千頭527 TEL/0547-59-2729
22-G20	露味の一茶〜光彩	〜濃厚な旨味と鮮やかな水色〜	深蒸煎茶		つゆひかり	本場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「光景」の名前の由来です。「日本茶AWARD2016うまいお茶部門 プラチナ賞」を受賞したことのあるこのお茶は、多くの「お茶好き」の皆様から好評をいただいております。「つゆひかり」を100%使ったこのお茶の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	カネトウ三浦園 島田市切山1591-15 TEL/0547-45-2916
22-G21	高原銘茶 五和の浅むし	さわやかな香りと鮮やかさ。これぞまさしく山のお茶!	普通煎茶		やぶきた	春野町の山間地の中でも、形が整い、味が濃く、香りが清々しくと三拍子揃った浅むし茶はこの五和地区だけです。山のお茶ならではの爽やかな香りと鮮やかさはお客様を虜にし、昨年の100銘茶認定後は多くのリピーターに恵まれる当社の人気商品となっています。	864円/60g	森の茶本舗 ヤマチョウ本店 周智郡森町一宮3956-1 小園こまち横丁内 TEL/0538-89-7010
22-G22	あけのしずく	さわやかな「旨味一滴」をあなたに	かぶせ茶		さえみどり ききみどり	ネット掛けにて遮光。かぶせ技法により旨味を倍増、品種茶の特徴を生かし、水出してスッキリ飲める「旨味一滴」、濃厚な味わいを表現。夏を楽しんでいただけます。もちろんお湯でも美味しく飲める上品な味わいのお茶です。	1,620円/100g	茶夢里栄工房マルマス 鈴木園 沼津市柳沢136 TEL/055-966-3318
22-G23	やまかい	メロンのような香りと旨みが特徴	普通煎茶		やまかい	美しい葉の形をそのまま残した茶葉が特徴で、メロンに似た爽やかな香りをまろやかに感じます。最初にお茶とは思えないほどの甘み、後々予想を上回る程の旨みが広がっていきます。このお茶以外飲みたいと思わせるほどの魅力を持ちます。水・氷出してもこの上品な香りと旨みをお楽しみいただけます。	4,320円/100g	株式会社華桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
22-G24	実生在来茶 駿の鶴	日本古来のお茶	普通煎茶		在来	駿河湾に流れ出る興津川の源流、清水両河内 樽山。清らかな水、適度な日の光山々の影が良質な茶葉を育てます。80年程前、自然交配された実(種)を植えて育てた茶の樹は先祖代々大切に管理しております。手触りや色、感覚で葉の状態を長年の経験で見極め、爽やかな香りとまろやかな甘み、優しい渋みが後を引くお茶に仕上げました。二煎目の味の変化も楽しめます。変わりゆく時代にどこか懐かしいお茶の味がする『実生在来茶 駿の鶴』普段の日はもちろん、おめでたい日に飲んで頂きたい一品です。	1,296円/50g	清照由苑 清水区中河内4209 TEL/090-3481-1828
22-G25	日本平やぶきた煎茶	品種茶「やぶきた」発祥の地	普通煎茶		やぶきた	品種茶「やぶきた」は日本平で生まれ、明治から昭和にかけて輸出や内需をけん引してきました。日本平茶業研究会のメンバーの皆さんが、富士山や駿河湾を望む山腹の茶園で栽培製造した煎茶を弊社で仕入れ製造したものです。	1,080円/100g	日本平夢テラス 静岡市清水区草薙600-1 TEL/054-340-1172
22-G26	煎茶香寿	風味が特徴的な新茶本山煎茶	普通煎茶		在来	香寿という香りの特徴のある在来茶を煎茶に加工しました。一本の樹から増やしたため、少量で製造できる「釜炒り茶」から始め、「酵素発酵茶」、「ほうじ茶」と製造していき、60kg機の蒸し製造ラインに入れられる量がようやく採れるようになり、「煎茶」を造りました。「煎茶やぶきた」に続く新たな本山茶として「煎茶香寿」を生産していきたいと思っております。	1,080円/40g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
22-G27	Gold 特上深蒸煎茶	至福をもたらす香りと旨み	深蒸煎茶		やぶきた	静岡県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。優しい香りと旨みが楽しめる、正統派の深蒸し煎茶です。	1,000円/50g	安間製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893
22-G28	静岡山のお茶「しずく」 「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G29	御厨かぶせ(みくりやかぶせ)	爽やかな旨み、きれいな後味	かぶせ茶		さむすずか 香駿	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。被覆栽培による旨み増加と、摘採後の低温静置による香気発揚を組合せました。水出しや氷出しで、印象に残るお茶として仕上げました。	1,080円/50g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244



# 不発酵茶

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
22-G30	湧水造(ゆうすいづくり)	香りに満ちた富士山麓育ちの煎茶	普通煎茶		ふうしゅん 静7132 やぶきた	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。摘採後軽く蒸調をうながし、香氣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造りました。湯冷ましをして、和菓子とともに。又、夏季は水出しもお奨めです。	1,080円/100g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244
22-G31	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G32	山のつゆひかり	水出し(常温)で、甘味倍増します	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。山の香氣、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/30g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 TEL/053-928-0007
22-G33	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、沢山の人の手を借りて短時間で摘み、鮮度を落とさないよう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/30g	(有)カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 TEL/053-928-0007
22-G34	釜いり茶 すいーと	時をのむ、熟成日常茶として、優しい甘さが包み込みます	釜炒り茶		やぶきた 静7132	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。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、黒糖等にも合います。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/80g	釜炒り茶 柴本 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196
22-G35	白葉茶つきしろ	ブラチナゴールドの「旨みの塊」	白葉茶		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。水色はシャンパンガ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。	1,000円/14g (7g×2袋)	安間製茶 袋井市豊沢491-30 TEL/0538-88-8893
22-G36	ひかり小町	世界農業遺産「静岡の茶草場農法」から生まれる天空の香り	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』と名付け販売。低温で淹れると温和で柔らかい甘味と独特の香りが、高めで淹れるとときっと山のお茶らしい味わいとなります。	1,000円/30g	つちや農園 榛原郡川根本町水川972 TEL/0547-56-0752
22-G37	ごらいこう	富士山で振る舞うもてなしのお茶	普通煎茶		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はまる茂の技術で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・滋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	富士山まる茂茶園株式会社 富士市富士岡1765 TEL/0545-30-8825
22-G38	瑞山(みやま)の風	柔らかさから力強さへの変貌	普通煎茶		さきみどり	今年で定植5年目を迎えたこの茶樹の芽は、「子供」から「少年」へと変貌してきました。一昨年と昨年は「淡麗でフレッシュ」が感じられるお茶を目指していましたが、今年は「濃厚」「コク」が感じられるお茶にすることを目標に、火入れも相応に施しました。その結果、力強さがアビールできる香味になりました。	1,134円/50g	叶茶屋(かのうちや) 静岡市葵区錦町9番地 (成茶加納 株式会社内) TEL/054-252-2783
22-G39	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G40	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G41	さきま煎茶 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」。その一番茶だけを浅蒸しにし、焙炉でじっくり炭火焙煎しました。炭火独特のこげばい香りと旨味のある昔ながらの山のお茶です。透明感のある水色も目で楽しんで頂きたい一品です。	864円/50g	深山園 島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026
22-G42	東頭	本物のお茶〜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手摘み専用の自然仕立て茶園として栽培されたお茶です。昔ながらの製造方法で作り上げました。	10,800円/100g	株式会社社葉桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
22-G43	霧乃露	四季折々 香味の変化を楽しめます	普通煎茶		やぶきた	このお茶を産する枋丈は安倍川の支流藤科川の支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・苦くとも楽しめるお茶です。	3,500円/100g	山水園 静岡市葵区枋丈421 TEL/054-291-2229
22-G44	富士山頂熟成茶	富士山頂で熟成したまろやかな旨味のお茶	普通煎茶		やぶきた等	富士山頂熟成茶は、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保存することにより、酸化反応が非常にゆっくりとなることで、苦みがなくなり、新茶特有の香りと旨味をも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
22-G45	宮の下	だれが淹れても美味しいお茶	かぶせ茶		さえみどり しずかおり さきみどり	早生品種のブレンドです。和三盆を連想する香りが特徴です。旨味が多く渋みが穏やかな為、淹れる際に失敗しないお茶です。緑茶の渋みは欠かせない要素ですが、急須で淹れる時に美味しく入らない原因でもあります。宮の下は渋味が穏やかな為、だれが淹れても美味しくなります。まずはいつもの淹れ方で飲んでみてください。宮の下は冷水から熱い湯まで幅広い場面でお楽しみいただけます。	1,730円/100g	野崎園 沼津市根古屋473 TEL/055-966-2253
22-G46	香駿	長く続く爽やかな香りとお上品な味	普通煎茶		香駿	ハーブのような優しい甘さが特徴的、花畑のようなフローラルな香りが、飲んだあと下と鼻に残る余韻を楽しめます。封を開けた瞬間から届く清々しい香りは、どんな時にも気分にと華を添え、明るい気持ちにさせてくれます。水出しでじっくりと冷茶にしても香駿の魅力を存分に味わえます。	3,240円/100g	株式会社社葉桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
22-G47	日本平茶風	すっきりした旨味と広がる花の香り	普通煎茶		茶風	封を開けた瞬間からふわっと広がる爽やかな香り、湯を注いでいるときも、飲み終わった湯飲みまで香りをお楽しみいただけます。一口飲むと口の中で優しい甘さと爽やかな旨味が広がります。何度飲んでも飽きない爽やかさです。煎を重ねるごとに違う表情を見せてくれるのが特徴的です。	3,240円/100g	株式会社社葉桐 静岡市葵区足久保口組1733-1 TEL/054-206-0111
22-G48	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-G49	N-15	里山の風を思わせる爽やかなお茶	普通煎茶		在来(オリジナル品種N-15)	川の水は汚さない、環境のことを第1に考え、食物連鎖を崩すことなく、栽培しています。自家配合した肥料は、炭水化物や微量元素を身えていることで、ミネラル分が多くスッキリとしたのどごし、爽やかな香りで、あきのこない、何杯でも飲みたくなる様なお茶に仕上げられています。	1,000円/40g	斉藤茶園 静岡市葵区西又2030 TEL/054-278-8895
22-G50	玉川在来茶	樹齢100年の深い味わい	普通煎茶		在来	安倍川の上流に位置する玉川地区で古くから栽培されてきた在来種を使った緑茶です。山のお茶らしい浅蒸し製法で香り高く仕上げました。爽やかなのどごしと甘い香りが特徴的で、穏やかな中にも個性を感じる深みのある一品です。	1,296円/80g	志田島園 静岡市葵区落合1298 TEL/090-5104-2514
22-G51	さきま ほうじ茶	初めて出会う、山のほうじ茶	ほうじ茶		やぶきた	山霧けふる土地で丁寧に収穫した旨味を多く含む柔らかい葉で作った一番茶。その旨味と香りを生かしながら、昔ながらの砂炒り焙煎で仕上げました。香ばしさの中に甘い香りと優しい味わい。初めて出会うような優しさを感じるほうじ茶です。	648円/100g	深山園 島田市川根町笹間上914 TEL/0547-54-0026



## 微・半発酵茶

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
22-S1	山のほうじ茶	色々な品種茶を多用したほうじ茶	ほうじ茶		やぶきた 静岡132 香粧 べにふうき おくみどり 在来地	弊社で扱っている品種茶数種をブレンドし、それを原料として焙煎しました。一煎目は、ほうじ茶の芳ばい香りとうま味を、二煎目では、数種の品種が奏でる香りのハーモニーをお楽しみください。	648円/50g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
22-S2	釜炒り茶香寿	フルーティーな香りです	包種茶		在来	本山茶産地で、自然交雑実生から選抜した在来のお茶です。機械摘採した生葉を少し蒸製して釜炒り製造しました。熱湯でやや長めに淹れても飲みやすいです。1煎めで釜炒り、2煎めでフルーティーな香りがします。1煎めと2煎めをブレンドすると安定感があると思います。	1,080円/40g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
22-S3	ほうじ茶香寿	風味に特長のあるほうじ茶です	ほうじ茶		在来	香寿という香りの特徴のある在来茶を蒸製釜炒りにし、それを原料として焙煎しました。1煎目にほうじ茶の香り、2煎目に内にあるジャスミンやブドウのような香寿特有の香りがしてきます。	1,080円/40g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710
22-S4	焙煎烏龍茶	疲れている時の心を潤す大きな葉で包みこむ	烏龍茶		さやまかおり ふうしゅん	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。焙煎による香りと、爽やかな甘み、清涼感のハーモニーが楽しめる。ビターチョコ、味の濃い、油を使った料理 中国茶好きの方に国産のあっさりした烏龍茶 熟成期間3年以上	600円/30g	釜炒り茶茶本 茶畑小屋 売店 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196



## 発酵茶

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	
22-F1	復刻袋井紅茶 PaPa Tea (ばば・ていー)	毎日飲みたい紅茶です	紅茶		やぶきた	六〇年以上前に作られ輸出までしていた我が家の紅茶。色々な時代背景により途絶えてしまったその紅茶を、四代目店主が「今の時代に復活させたい」と作り始め、2009年父の日に完成。この時代でもお父さんだった先代たちに敬意を込めて、名前をPapa Tea (ばば・ていー) とつけました。熱い気持ちのこもった紅茶です。	540円/30g	自宅 兼 西村農園直売所 袋井市大谷1286 TEL/0538-49-1228	
22-F2	池田さんの和紅茶	豊かな香りとスッキリした味わい	紅茶		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。化成肥料を使用しないことにより、香り豊かでスッキリした味の紅茶に仕上がっています。	540円/30g	池田園 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630	
22-F3	菩提酸茶	酸味が強く、爽やかな香り	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(特許第085174号)により天然乳酸発酵後、天日干しで乾燥しました。さわやかな柑橘系の酸味と香りが特徴です。	1,080円/20g	晩茶研究会 副会長 池田 袋井市豊沢521-1 TEL/0538-42-3630	
22-F4	和らぎ香り紅茶「春摘み」	心和らぐやさしい香りと甘み	紅茶		べにふうき	牧之原地の赤土で育つ“べにふうき”を使用し、べにふうきの香りを大切に作りました。低温蒸製下でじわじわと水分を切り、適度な揉捻、撚りによる刺激によって、花露の香りを発露させました。口に含んでからふわっと鼻に抜ける甘い香りが有り、やや冷めてからのまろやかな味わいも楽しめる紅茶です。	864円/50g	牧之原山本園 山本守 日瑚 牧之原市布引原258 TEL/0548-27-2711	
22-F5	和らぎ紅茶「夏摘み」	「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							
22-F6	茜富士紅茶	きれいな茜富士色ほど良い渋み	紅茶		べにふうき	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。	500円/50g	カネトミ深沢製茶 沼津市井出789 TEL/055-966-2131	
22-F7	La 香寿	酵素が生んだフルーティーな香り	後発酵茶		在来	静岡市の山間部で栽培されたお茶を原料として、生茶葉の酵素を利用する製法により、人工香料はまったく使わず、フルーティーな香りを引き出しました。	1,080円/30g	小売通販店山梨商店 静岡市葵区千代田6-17-24 TEL/054-263-1710	
22-F8	高山の紅茶 梅ヶ島	静岡茶の北限の地で摘まれた、農薬不使用の紅茶	紅茶		やぶきた	静岡茶の北限、茶区梅ヶ島の標高600m~900mの高地で摘採された、農薬不使用の紅茶です。秘境とも呼ばれるこの地は、厳しい昼夜の寒暖差、深い山奥、肥沃な土質と栽培環境に恵まれ、ひときわ香り豊かな茶を育みます。果実の蜜のように甘く華やかな香りと、一番茶や二番茶ならではの上品で雑味のない、爽快で澄んだ味わい。丁寧に揉みこまれた美しい茶葉もまた、貴品を感じる逸品です。	1,080円/30g	和CAFE茶楽 / 茶楽 山梨商店 静岡市清水区興津本町158-1 TEL/054-369-2301	
22-F9	富士山紅茶 Highlands	富士山麓の爽やかな香り	紅茶		さやみずか	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清々しい香りと、仄かに甘い優しい口当たりをひきだせるように製茶し、外観は玉緑色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。	870円/50g	荒井園 御殿場市御殿場80 TEL/0550-82-0244	
22-F10	金谷和紅茶ももか premium SF-4 S	桃を感じさせる果実香の紅茶です	紅茶		べにふうき	べ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。	1,100円/30g	井村製茶 島田市菊川686 TEL/0547-45-4301	
22-F11	三島の紅茶(べにふうき)	“べにふうき”ならではの香味を、紅茶好きのあなたに	紅茶		べにふうき	4分半ほど蒸らしますと、豊かな香味が楽しめます。ストレートはもちろん、ミルクティーも大変美味です。“べにふうき”は“やぶきた”と比較してカテキンが多く含まれております。『三島の紅茶(春摘み)』とはまた一味異なる力強さをどうぞお楽しみください。当社は農薬不使用にて栽培しております。『三島の紅茶』は三島産第一号です。	990円/80g	勝又苑 三島市川原ヶ谷小沢1037 TEL/055-975-1785	
22-F12	三島の紅茶(春摘みファーストフラッシュ)	三島の紅茶〜やわらかで豊かな香りにうっとり	紅茶		やぶきた他	春一番のリーフを、丁寧に紅茶にいたしました。『ファーストフラッシュ』ならではの甘く優しい香味をもった三島の紅茶です。当社は農薬不使用にて栽培いたしております。『三島の紅茶』は三島産第一号です。ティーバッグタイプまた『セカンドフラッシュ』『べにふうき』のご用意もごございます。『飲むなら今でしょ!』	1,390円/100g	勝又苑 三島市川原ヶ谷小沢1037 TEL/055-975-1785	
22-F13	宝玉の和紅茶 まれBLEND	心、体が和むオリジナルブレンド	紅茶		つゆひかり おくひかり べにふうき やぶきた 在来	自園自製直販にて和紅茶を販売。農薬無散布一番茶(ファースト)を使用し、3日間かけ、自社和紅茶オリジナルラインにて製造、仕上、加工を行う。さらに、春秋にはブレンド比率を変え、味の変化を味わってもらう。甘い香りと優しいコクを目指した看板商品です。シーズンにあわせて、アイス、ホット両方美味しくいただけます。『飲むなら今でしょ!』	700円/40g	南お茶の宝玉園 袋井市豊沢860 TEL/0538-43-2417	
22-F14	釜炒り さやまかおり+べにふうきブレンド	時をのむ、熟成日常茶として、酸味のあるまろやかな味わい	紅茶		さやまかおり べにふうき	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。成熟したブドウやライチのような香り、ロゼワインを思わせる芳醇な味わい。軽めのお菓子と合わせたい。柿や干柿にも合います。熟成期間3年以上。	650円/50g	釜炒り茶茶本 牧之原市勝保2695 TEL/080-5295-7196	
22-F15	富士山頂熟成紅茶	富士山頂で熟成したまろやかな和紅茶	紅茶		静岡7132他	富士山頂熟成紅茶は、御殿場・小山地区の茶を密閉し、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・低酸素の環境で熟成させることにより、酸化反応が非常にゆっくりとなることで、まろ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	
22-F16	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しました。品種は、静岡生まれの“しずかおり”。雑味が少なく、急須で広がる茶葉が魅力。	540円/25g	森内茶農園 静岡市葵区内牧705 TEL/054-296-0120	
22-F17	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2022 審査員特別賞受賞茶欄に記載							