



深蒸し菊川茶、展開中 季節を越えても 愛される特産品に

旬！

深蒸し菊川茶の旬は5月の八十八夜から初夏。しかし菊川茶の魅力はお茶の季節だけにとどまりません。法被を活用したPRや企業とのコラボなど、年間を通してさまざまな取り組みが展開中です。今、菊川茶がどんな「旬」を迎えているのか最前線をお届けします。

問い合わせ 茶業振興課（☎35-0944）

オリジナル法被 を小学生が着用してPR！

茶文化の継承や生産者へのエール、菊川茶への愛着を深める思いを込めて茶業協会関係者が着用していた法被を、令和6年3月にリニューアルしました。これまで思いを紡いできた法被は、地域の小学生が継承し、各校さまざまな場面で活用が広がっています。



—六郷小—

茶について学んだ成果を法被姿で披露

12月13日、「六郷小ふれあいフェスタ」内で同校5年生が、法被を着ながら菊川茶の魅力を工夫を凝らしてPR。自分たちで淹れたお茶も振る舞いました。



—河城小—

法被をまとい、力強く舞う鳴子ソーラン

11月20日、河城小3・4年生が運動会で鳴子ソーランを披露。お揃いの法被を身にまとい、力強く舞う姿に会場は大きな拍手に包まれました。



煎茶カフェ・THE菊川 が市内にオープン！

茶の需要低迷や事業継承への危機感から、「生まれ育った菊川の文化を残したい」との想いで、宇佐美竜一さんが立ち上げた煎茶カフェ「THE菊川（本所2532）」が11月20日にオープンしました！



カフェオーナー宇佐美竜一さんの思い

特にリーフ茶の需要が急激に落ちていることに強い危機感があります。店では基本リーフ茶を使用し、ブレンドはせず深蒸し菊川茶のみを扱っています。深蒸し菊川茶の新たな需要創出につながるよう取り組んでいきたいです。

THE菊川
ホームページ/



小笠高生と開催・オープニングセレモニー

初日には、これまで宇佐美さんの講義を受けるなど繋がりのあった小笠高校3年生がオープニングセレモニーを企画・運営。来賓者に深蒸し茶クッキーや「食べる深蒸し菊川茶」ソースなどの提供メニュー5品を振る舞いました。



遠州男唄 濱松たんと とコラボで緑茶割りが仲間入り！

遠州料理を提供する浜松市の大衆酒場「遠州男唄 濱松たんと」で深蒸し菊川茶を使った緑茶割りがレギュラーメニューに仲間入りしました！販売開始を記念したキャンペーンも行われ、菊川茶の魅力発信に繋がるコラボ企画が実現しました。

浜松たんと
ホームページ/



—提供メニュー①—

「ちゃこ」深蒸し緑茶割

かぶせの茶葉を使用し、鮮やかな色と渋みが和らいだまろやかな味に仕上げた「深蒸し菊川茶」で割った、美しい緑が映える華やかな一杯です。



—提供メニュー②—

「菊次郎」特蒸し緑茶割

通常の深蒸し茶よりも長く蒸すことで、コクが深まり濃厚な味わいの「特蒸し茶」で割りました。力強いうま味で満足感のある一杯です。

