



なぜ「菊川茶」はおいしいの？

世界農業遺産認定の茶草場農法がスゴイ！
 秋冬期に茶園周辺のスキヤササを刈り取り、茶畑に有機物として敷き込む伝統農法。良質なお茶づくりの営みと、採草地での豊かな生物多様性が両立し、2013年5月に世界農業遺産に認定された。

菊川市が発祥の地！
 深蒸し茶だから違う
 菊川市内の茶農家が、昭和30年代に研究を始め、開発されたという深蒸し茶。蒸し時間を長くすることで、渋みと苦みを抑え、濃緑の深みある味わいに仕上げた。美容や健康に良い成分もたっぷり！

「きくのん」の応援団長、迅速丁寧に菊川茶のPRもいたします！



茶畑の中に入って新茶を摘み取るう

茶摘み体験

楽しみ方 1



写真のような一芯二葉を摘み取る

菊川茶の楽しみ方

菊川市といえば、深蒸し茶発祥の「お茶のまち」。急須で淹れたお茶は、まろやかで上品な味わいだ。近年はこれまでに異なるお茶の楽しみ方の提案も。新しい「菊川茶」の取り組みをぜひ体感してみてください！

新しい取り組みも始まってます！

Good Taste!

楽しみ方 2

深蒸し茶の水出し

夏場はすっきり冷たい水出しで楽しむに限る！



キレイな深緑の冷茶が手軽に作れる

楽しみ方 3

和紅茶

菊川産のやぶきた品種を、揉んで自然発酵させて和紅茶に。香りが良く、渋みがないため飲みやすく、ミルクや砂糖を入れずストレートティーで楽しめる。手軽に淹れられるティーバッグで販売。



湯を注ぎ、約3分待つ。2~3回ティーバッグを振って取り出す



和紅茶1袋2g 15個入り410円

まるさんきょうえいせいちのうぎょうきょうどうくみあい
まるさん共栄製茶農業協同組合

0537-36-2308
 MAP P16B3
 菊川市三沢128-2 JR東海道本線菊川駅から車で15分
 8~17時 土・日曜 10台

お茶の手揉みは、どんな意味がある？

A 手揉みとは伝統的なお茶の仕上げ方。蒸した茶を手で揉み水分を飛ばすことでうま味を凝縮させるとともに、茶葉の形を整えるんです。



工場長 赤堀実さん

楽しみ方 5

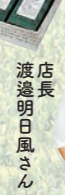
シングル茶葉

コーヒのシングルオリジンと同じく、単一生産者の茶葉をブレンドせずに販売。シングル茶葉とすることで、生産者ごとの味の違いが際立つ。飲み比べて好みの生産者を探そう。

生産者の個性を楽しむ 単一農園の茶葉が揃う

お茶の試飲はできる？

A 試飲による飲み比べができます。店舗に入ってください。すぐのカウンターで試飲を行いますので、ご希望の方はスタッフへお声がけください。



店長 渡邊明日風さん

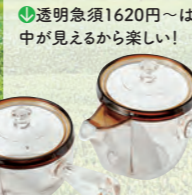
おいしい深蒸し茶の淹れ方は？

A 湯は渋みを抑えるため70~80℃に冷まして急須に注いでください。30~60秒じっくり待つ。最後の一滴まで丁寧に注ぎましょう。



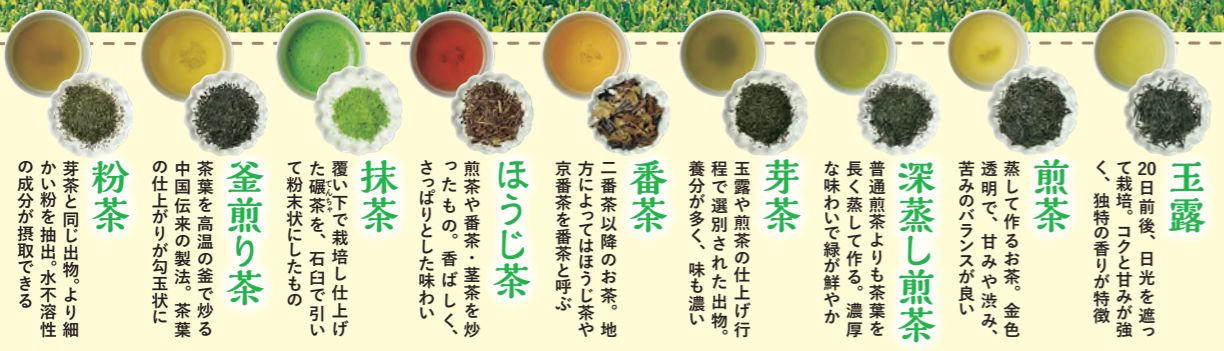
店主 鈴木五子さん

おちゃのまきのうえん
 0120-88-5959
 MAP P16C1
 菊川市倉沢1706-2-3
 JR東海道本線菊川駅から車で15分 8時30分~17時 日曜、祝日 8台



透明急須1620円~は、中が見えるから楽しい！

知っておきたい 日本茶の種類



玉露
 20日前後、日光を遮って栽培。コクと甘みが強く、独特の香りが特徴

煎茶
 蒸して作るお茶。金色透明で、甘みや渋み、苦みのバランスが良い

深蒸し煎茶
 普通煎茶よりも茶葉を長く蒸して作る。濃厚な味わいで緑が鮮やか

芽茶
 玉露や煎茶の仕上げ行程で選別された出物。養分が多く、味も濃い

番茶
 二番茶以降のお茶。地方によってはほうじ茶や京番茶を番茶と呼ぶ

ほうじ茶
 煎茶や番茶・芽茶を炒らったもの。香ばしく、さっぱりとした味わい

抹茶
 覆い下で栽培し仕上げた碾茶を、石臼で引いた粉末状にしたもの

釜煎り茶
 茶葉を高温の釜で炒る。中国伝来の製法。茶葉の仕上がりが勾玉状に

粉茶
 芽茶と同じ出物。より細かい粉を抽出。水溶性の成分が摂取できる

楽しみ方 4

粉末緑茶

自社農園で栽培したやぶきた品種を、粉末状にしてスティック加工。お湯や水に溶かすだけで、どこでも気軽においしい緑茶を飲むことができる。また、料理やお菓子作りなどの材料にも便利。



一番茶だけを使って粉末茶を作っている



代表 長谷川弘政さん

粉末緑茶と抹茶、何が違うの？

A 原料の茶葉が違います。粉末緑茶は一般に飲まれる普通の茶葉を、抹茶は強い日差しを遮るよう被覆して栽培する碾茶を粉末にします。



1袋20本入り648円。パッケージが可愛いのでおみやげにもピッタリ

はせがわえん
長谷川園
 0537-87-2005
 MAP P16C4
 菊川市川上7-2 JR東海道本線菊川駅から車で20分 9~17時 日曜、祝日 10台

静岡県内を中心に、さまざまな生産者の茶を飲むことができる。540円~。お茶請け付き

シングル茶葉スリーブ詰め合わせ3本1080円、6本2160円

さんぐらむぐりんていーあんどがーでんかふえ
san grams green tea & garden cafe

0537-36-1201 MAP P16C5
 菊川市堀之内1-1 JR東海道本線菊川駅から徒歩2分 10~17時(土・日曜、祝日は~18時)※なくなり次第終了 火曜、第2木曜(祝日の場合は営業) 21台