

Thank You *Happy Letter* 
35th Anniversary **35th**
新茶がもてなす特別な時間

35
周年
お
か
げ
さ
ま
ま
で



新
茶
と
っ
た
ど
い



お
今
年
も
召
し
上
が
れ



葉っパイ向島園 新工場竣工のご挨拶

昭和 57 年より自園自製自販により一貫した
完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）で本日まで操業して参りました。
数年前より計画しておりました新工場が創立 35 年目と言う節目に
建設できたことに、心より御礼申し上げます。

新工場建設の目的

向島園は、先代の「生あるもの全てとの共存共栄」をポリシーに掲げ、農家が少しずつ加工し販売するというスケールの小さいところから創めてきました。皆様方に支えられ、少しずつ取り扱い量も増え安定した有機栽培茶の栽培加工販売が出来るまでになりました。しかしながら、もともと整った設備があっははじめたわけではなく、農家のあるものを利用して手作業でやってきたのが現状です。その為、近年の「食の安全性」特にハード面（建物及び機械）の対応に限界がきていました。（先代園主妻代も、還暦を迎え体力的限界により引退しました。笑）事実として、そのような不備からお客様にご迷惑をおかけしてしまったこともございます。その為、最新鋭のクリーンな設備更新が今後永続的に茶業を行わせて頂く上では必要となりました。また、当園の活躍により近隣農家より有機栽培に取り組みたい意向があり、有機栽培が広がることと地域活性及び国内農業の持続可能なモデルになるのではないかと思います、有機の輪を大きく広げるため受け入れ先としても、新工場が必要となり建設させて頂きました。

新工場により、今後、今まで以上の「安心安全で美味しいお茶作りへの取り組み」と「国内農業への大きな有機的な貢献」をし、お客様をはじめ我々もより葉っパイな人生を全うできるように、有機栽培だけに勇気を持って次世代につながる茶業に精進して参りたいと思います。

園主 向島和詞

葉っパイ向島園株式会社



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、35 年間完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）でお茶の栽培加工販売を一貫して行わせて頂いております。2000 年に有機 JAS 法が制定され、有機認定を取得していないと有機栽培茶と商品に記載できなくなった為、有機認定をお茶部門で日本で一番初めに取得しました。

お客様とお話をしていると、有機認定された農園がつくる有機栽培茶＝無農薬栽培茶だと思われる方が多いと感じます。有機認定の規定の中には、使用しても良い登録農薬があり、無農薬栽培ではありません。また、遺伝子組換え肥料も使用許可された物もあり、お客様の安心の認識とは少しずれがあるようです。

当園では、自然・地球と人間など様々な絆の結び直し架け橋を目指して、法律の枠を超え安心・安全なお茶作りに取り組んでいます。よって、完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）と表現させて頂いております。

また、毎年、全ロットの残留農薬検査を行い、確かな安全を確認しています。



平成28年度に収穫された茶葉の残留農薬検査の結果「適合」となりました。
検査結果はホームページでご覧になれます。

より良いお茶作りのためにJ-GAP Advance認証を取得しました！



J-GAP Advance 認証とは、Japan Good Agricultural Practice（日本の良い農業のやり方）の略で、「GFSI ガイダンスドキュメントレベルのより詳細な食の安全」や「環境保護」「労働者の保護」に取り組んでいることが、第三者機関の審査により確認された農場に与えられる認証です。

また、農林水産省が推奨する、世界的にも高い評価を得ている日本の標準的な農業生産工程管理手法で、農場版 HACCP（ハサップ）と言われています。

木木のなかの廿二日畑から

こんにちは。
葉っぱい♪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、誠にありがとうございます。

本年度向島園創立35年目になり、工場設備・スタッフも新たに躍動し始めます。母も還暦を迎え、次世代に託して引退し、僕たち次の世代がまたその次の世代につながるような感動と感謝に満ち溢れた農業を目指して、春先の新緑の芽生えとともに新たに出発し、今まで皆様が当園にかけてくれた想いを胸に、「人間賛歌」が聞こえる農園を育てていきたいと思っています。

「茶」。この中に、どれだけ力が存在するか僕にはまだ、把握しきれません。科学的な薬効から精神性に与える影響など、さすがに古来より弘法大師には「養生の仙薬」と言われ、中国では「金不换」と言われてきた「茶」の可能性は、まだまだこれから私たちに幸せを提供してくれるきっかけになってくれることは、間違い無いと思います。

先日行ったワークショップの中で、お客さんからこんな質問がありました。「心が満足する特別なお茶ってどんなお茶ですか？」という質問です。この返答に

僕は、「どんなお茶でも満足する特別なお茶にもなるし、どんなお茶でも満足する特別なお茶にならないんです。」と答えました。一聞すると意味深な返答ですが、しっかりと意図があります。子育てで例えるとわかりやすいので例えますと、生まれた時よりも何年か成長した後のほうが、もっと具体的に言えば年々を重ねるにつれて、より愛情が増していくのが普通だと思います。

それは何故か？ その子に費やした時間や共有した時間が、関係性を特別なものにするからです。逆を言えば、真剣に向き合わなければ関係は軽薄なものになることは誰もが想像におよぶと思います。なので、質問の答えの意図は、「特別なお茶とは、あなたがお茶に費やした時間や思いが、そのお茶をあなたにとって特別なものにする」ものだと思っています。

お茶を美味しく飲むには、淹れ方が大事です。でも、このやり方じゃないと絶対にダメと言う明確な誰にでも通用するルールは無く、一般的な淹れ方が好きな人もオリジナルな淹れ方が好きな人も色々あります。だから、嗜好品と言われたりするので、「淹れ方Ⅱ作法」だけでなく「淹れ方Ⅲ自分の気持ち」が本当は一番大切にしなければならぬものではないかと思えます。

お茶を選ぶ時間、飲むタイミングを考える時間、淹れる時間、味わう時間、その他様々な気持ちや費やすことにより、あなたにとっての特別なお茶になる。これは、本人以外は作り出せないのではないかと思います。僕自身も、毎年、様々なお茶とのかかわり方で、自分のお茶が特別なものになっています。

本年は、新たな工場・スタッフと共に特別なお茶を頂くきっかけとなる、新たな深みをもった新茶をお届けできることと思います。
2017年 新茶。お客様の思いを費やしながら、今年の新茶で特別なお茶ご賞味頂けましたら幸いです。



“特別なお茶製造教室”

むこうじま かずと
1985年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日畑のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈機屋さん」になること。18歳の時に父亡き後の向島園園主となる。平成21年最年少青年農業者に認定され、究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組む。ワークショップや講演活動も行っている。口癖は「全てはうまくいっている！」



葉っぴい向島園の歴史を辿る

完全有機栽培 35年の軌跡

2017年4月。葉っぴい向島園は新たな門出を迎えます。今日まで多くの方々を支えていただきこままでたどり着くことができました。誠にありがとうございます。これからも皆様のお力添えをいただきながら、さらなる「葉っぴい」を追求し、私たちは挑戦を続けていきます。完全有機栽培35周年となる今回は、これまでの向島園の歩みをご紹介します。



TURNING POINT
1982

完全有機栽培のはじまり

当時お茶は「狐っ葉」と呼ばれ、葉っぱがお金に化けるといわれるほど儲かる時代。過剰な農薬・化学肥料を投入され生かされているお茶を見て和光は思いました。「お茶も自分と同じ。やりたいことをやれずに農業をしなければならなかった自分と同じように、誰かに救われたレールを歩かされている。彼らも望む生き方があるはずだ。」

「地球上の生物は皆、自然の中で一つの輪で繋がっている。農薬・化学肥料を使うことで、我々人間が生命の輪を乱しているのではないか。」

自然との共存共栄を目指し、お茶の生き方を尊重するストレスフリー栽培を試行錯誤し、完全有機栽培が始まりました。



1982 完全有機栽培開始

大量生産・大量消費の時代が始まります。豊かさとしきかえに環境破壊や公害が問題に。

茶の発祥の地は古代中国。そのころは野草と一緒に食べていたそうです。笑

平安末期
日本でお茶の栽培が始まる

平安初期
日本にお茶が伝わる

紀元前27世紀
中国でお茶が発見される

縄文時代
向島園の敷地内で祭事が行われる



1956 先代園主 向島和光 生まれる



学生時代はとても優秀だったそうです。ファッション業界に興味がありましたが家業である農業を継がなければなりませんでした。

1985 園主 向島和生 生まれる



父に付いて畑の手伝いをするのが日課の幼少時代を過ごします。将来の夢はお茶刈り機屋さん。

1990 ペットボトル入り 煎茶飲料発売

1985 缶入り煎茶飲料 発売

1997 一本仕立て栽培 確立



TURNING POINT
1997

「一本仕立て」の確立

1982年に和光は農薬・化学肥料を止めました。すると、樹勢が落ち収穫できなくなりました。お茶は種で繁殖（「実生」）できますが、自家受粉はしないため、同じ品種を増やすには「挿し木」という一種のクローン栽培を行うしか方法はありません。しかし、挿し木は、成園になってからの生命力が実生と比べ弱いのです。「三つ子の魂百まで」という言葉があります。お茶も人間と同様に、幼少時の経験が最も大事なのですが、挿し木は種から挿し木になるまでの経験をすることができないので生命力が弱く、農薬や化学肥料が必要だったのです。それでも同じ品種を育てるには挿し木しか方法がないことは事実。そこで和光は、極力実生に近い状態から育てるために、葉っぱ一枚を厳しい自然の焔に挿しこんだのです。また、人間が満員電車を嫌うのと同様、お茶も密植されればストレスを感じるため間隔を大きく空ける「疎植」を行いました。



2009 NOP/ECOCERT 認定取得

向島園を継ぐと決意した時、和詞はまだ18歳でした。



2003 向島和光 死去 (享年47)

有機表示が法律で厳格に規定されました。向島園はお茶部門で第1号を取得しています!



2000 有機JAS法制定

1991 バブル崩壊

2002 有限会社むこうじま 設立

2008 葉っぴい向島園株式会社へ変更

農業生産法人化にともない社名を変更。葉っぴい向島園の誕生です。



「元祖食べるお茶」として、ジェラートの製造・販売もした事知ってましたか?

有機JASと併せて静岡初のトリプル認定を取得。
*NOP...アメリカ有機認証
*ECOCERT...フランス国際有機認定機関

2017 新工場稼働開始

2015 JGAP 認証取得

食の安全、環境保護、労働者の保護が確認された農場に与えられる認証です。



2011 東日本大震災

そしてこの春、新しい工場が稼働を開始します。過去から連続と続いてきた向島園の歴史、いかがでしたでしょうか。皆さんもときには立ちどまり、過去を振り返りながら「あなたにとっての特別なお茶」を楽しんでみてください!

比較で見る!この生命力!

	向島園	一般の茶園
成園までの期間	15年	5年
木の 間 隔	50~100cm	30cm以下
挿し木の仕方	一節一葉	二節二葉
幹の太さ	人の腕以上	足の親指ほど
根の長さ	4~8m	0.5~1m
栄 養 素	SOD:110000(4倍以上) カテキン類:8800mg(13倍以上)	SOD:25000 カテキン類:650mg



何度も失敗を繰り返し、ようやく収穫できるようになったのはなんと15年後でした。

お茶のご案内

当園のお茶は、農業や化学肥料は一切使用しておりません。安心してお召し上がりください。

◆ 上煎茶【深蒸し茶】

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい：そんな方にお勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。60℃以下のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランス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最適です。



新茶 5/10頃 出荷予定

幻のお茶

※特上煎茶 和の茶

80g ¥5,000 [税抜]

※天候により収穫出来ない場合がございます



新茶 5/10頃 出荷予定

強い旨味
強いコク

高級煎茶 和の茶

80g ¥3,000 [税抜]



新茶 5/10頃 出荷予定

透き通る
味と香り

上煎茶 和の茶

80g ¥2,000 [税抜]

◆ 煎茶【深蒸し茶】

普段飲まれるお茶として人気の煎茶。当園では深蒸しとし、苦味が少なく甘みが多いのが特徴です。お湯の温度によって、味の深みも変化します。種類も豊富に取り揃えました。ご家庭やお客様用におためください。



新茶 5/13頃 出荷予定

芳醇な香り
濃厚な味わい

上煎茶

80g ¥1,500 [税抜]



新茶 5/13頃 出荷予定

やさしい香り
爽やかな味わい

煎茶 A

80g ¥1,000 [税抜]



新茶 5/17頃 出荷予定

やわらかな口当たり
成熟した味わい

煎茶 B

80g ¥800 [税抜]



新茶 5/20頃 出荷予定

バランスのとれた
旨みと渋み

煎茶 C

80g ¥600 [税抜]

◆ 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。香ばしい香りが大変印象的で、その香りは、飲み終えた後でも喉元に残ります。当園おすすめの人気商品です。



新茶 5/下旬 出荷予定

香棒ほうじ茶

80g ¥800 [税抜]

◆ ほうじ茶

一般的なほうじ茶は、一番茶で作りますが、当園では最高の味・香りを求めるため、贅沢に一番茶を焙じています。熱いお湯で、また、冷やして飲んでも美味しくいただけます。



ほうじ茶

80g ¥500 [税抜]

◆ 玄米入りほうじ茶

JAS有機認定の国内産有機玄米と、ほうじ茶をブレンドしました。香ばしさをお楽しみください。



玄米入りほうじ茶

80g ¥600 [税抜]

◆ 玄米茶

JAS認定の国内産有機玄米と当園のお茶をブレンドして作りました。玄米とお茶のミネラルを一度にいただけます。上玄米茶は煎茶Aをブレンドした、香り高い玄米茶です。



新茶 5/17頃 出荷予定

上玄米茶

80g ¥800 [税抜]



玄米茶

80g ¥400 [税抜]

◆ 茎茶

自然なお茶の茎は、より甘みがあります。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



新茶 5/下旬 出荷予定

茎茶

80g ¥700 [税抜]

◆ 粉茶

お茶の粉のみです。短時間でお茶を淹れたい方にお勧めです。香ばしく濃厚な味の特徴です。



新茶 5/下旬 出荷予定

粉茶

80g ¥600 [税抜]

◆ 三年番茶【ほうじ茶】

収穫した番茶を、荒茶の状態で三年間熟成させ、香ばしく焙じました。熟成させ焙じることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少なくなり、体に優しいお茶です。マイルドな味の特徴です。



極上三年番茶

150g ¥800 [税抜]

極上三年番茶は：

下痢・胃腸障害・吐き下しに良いとされ、保温効果が強く、冷え・疲れ、貧血・風邪・痛みや婦人科系にも勧められています。

◆ 番茶【緑番茶】

秋に収穫したお茶です。ワイルドで自然な味をお楽しみください。



秋冬番茶

200g ¥800 [税抜]

ほうじ茶ではありません。緑番茶です。番茶のほうじ茶をご希望の方は、三年番茶をお求めください。

◆ ティーバッグ

ティーバッグ赤ちゃんシリーズはカフェインが少なく、吸収性が良いのが特徴。味も苦味、渋みが少ないため、赤ちゃんの水分補給に最適とされています。赤ちゃんのお風呂上り・日光浴・散歩の後など、水分補給が必要なお湯にお与えください。無漂白紙パックで、赤ちゃんにも安心です。低カフェインで、甘みのあるお茶ですので、もちろん大人の方もおいしく飲んで頂けます。

三年番茶を使用しています



赤ちゃん番茶
(バラ・タグなし)

2g ×20 ¥400 [税抜]

ほうじ茶です。赤ちゃんの水筒や、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淹れられます。



赤ちゃん緑茶
(バラ・タグなし)

2g ×20 ¥400 [税抜]

緑茶です。赤ちゃんの水筒や、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淹れられます。

◆ 三角ティーバッグ

ティーバッグでも美味しくいただけるように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。



煎茶
(バラ・タグあり)

2g ×15 ¥667 [税抜]

煎茶Aを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。



HOT or ICE
煎茶
(バラ・タグなし)

5g ×15 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。煎茶Cを使用していますので、香ばしく甘いお茶です。



HOT or ICE
ほうじ茶
(バラ・タグなし)

5g ×17 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。一番茶のほうじ茶を使用した、香ばしく甘いお茶です。

新茶の出荷予定は天候により前後致します。
新茶時期は出荷が混み合い御迷惑をおかけ致します。
天候により収穫出来ない商品があります。
ご不明な点はお問い合わせください。



粉末玄米茶 (スティックタイプ)

0.6g × 25 ￥700 [税抜]



粉末玄米茶

40g ￥1,000 [税抜]

◆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。



粉末緑茶 (スティックタイプ)

0.6g × 25 ￥700 [税抜]



粉末緑茶

40g ￥1,000 [税抜]

◆粉末緑茶
当園の無農薬のお茶をそのまま召し上がれます。お料理など様々な用途でお楽しみください。スティックタイプは一煎分の飲みさりタイプ。お弁当や旅のお供に。



粉末茶がサッと簡単に溶け、手軽に召し上がれます。粉末茶を愛飲の方にお勧めです。



楽々茶筌
竹製
幅4cm×高さ15cm
￥1,900 [税抜]

粉末茶をきれいに溶かす必需品



粉末三年番茶

40g ￥650 [税抜]

◆粉末三年番茶
三年番茶の栄養をそのままお召し上がりください。



まるごと番茶粉末茶

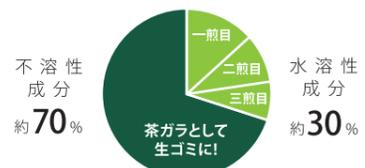
40g ￥500 [税抜]

◆まるごと番茶粉末茶
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。

お茶の成分をまるごと食べる！ 粉末茶のチカラ

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、高血圧や糖尿病などの生活習慣病や、がん予防、また抗菌・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



急須で淹れた場合の成分割合

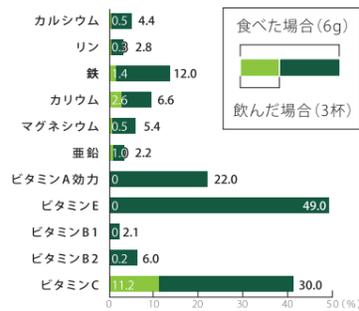
茶殻に残ってしまいます。

茶殻の中には「カルシウム・鉄分・ビタミンE・β-カロテン・ミネラル分」など、日常の食事ではなかなか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ます。

また、当園のお茶は、農薬や化学肥料を一切使用せず、お茶も特別な栽培方法(植物にストレスをかけない一本仕立て)で育てているため、従来のお茶に比べ、デトックスや活性酸素除去効果があるといわれるSODがなんと約4倍以上もあり、



微量栄養素摂取量の比較

花粉症をやわらげる効果があるといわれるカテキン類も、約13倍も入っています。

おいしくて安心・安全で体に良いお茶を楽しく飲んでいただきたいと思います。

昔から養生の仙薬といわれるお茶のパワー!是非、お試しください。

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。



当園の敷地内から出土した縄文時代中期、約4000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]

うです。



浅蒸し茶の美味しいお茶の淹れ方

その茶葉を、裏山から湧き出る清水でやさしく蒸して、針のように茶葉がピンとした浅蒸し煎茶に仕上げています。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 缶入り

80g ￥1,800 [税抜]

数量限定



SAKURA 袱紗入り

80g ￥1,500 [税抜]

数量限定



縄文のお茶 缶入り

80g ￥1,800 [税抜]

数量限定



縄文のお茶 袱紗入り

80g ￥1,500 [税抜]

数量限定

【浅蒸し茶】 縄文のお茶



お茶の実

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かけあわせの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、どうしてもクロイ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」を数量限定商品として販売します。
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。
お茶の味・香り・色、そして、そのもつと奥にある生命力:お茶の力をお楽しみください。
是非、ご賞味あれ!

新茶の出荷予定は天候により前後致します。新茶時期は出荷が混み合い御迷惑をおかけ致します。天候により収穫出来ない商品があります。ご不明な点はお問い合わせください。



2本入り 森のお茶ギフト

森のお茶ギフト

ギフトボックスに
お好きな組み合わせで
ご用意致します。



3本入り 森のお茶ギフト



・煎茶 50g・玄米茶 50g
・香棒ほうじ茶 50g

¥2,510〔税抜〕



6月18日
父の日ギフトに

日頃の感謝の気持ちを添えて
からだ想いの日本茶セット



・ペパーミント入りほうじ茶 35g
・カモミール入り玄米茶 35g
・番茶紅茶 35g

¥2,440〔税抜〕



5月14日
母の日ギフトに

毎日頑張るお母さんに
ハーブティーでリラックス



季節の
おくりもの

新茶

新茶とは、立春から数えて八十八夜の頃に楽しむお茶のこと。
昔からこの日に摘んだお茶は不老長寿の縁起物とされ、その新茶を
飲むと、一年間無病息災で過ごせると伝えられています。

森のお茶缶 LINEUP

	森のお茶缶 玄米茶 ¥630〔税抜〕 ・50g		森のお茶缶 茎茶 ¥820〔税抜〕 ・50g		森のお茶缶 香棒ほうじ茶 ¥880〔税抜〕 ・50g		森のお茶缶 煎茶 ¥1,000〔税抜〕 ・50g (煎茶Aが入ります)
	森のお茶缶 カモミール入り 玄米茶 ¥940〔税抜〕 ・35g		森のお茶缶 ペパーミント入り ほうじ茶 ¥940〔税抜〕 ・35g		森のお茶缶 番茶紅茶 ¥560〔税抜〕 ・35g		森のお茶缶 極上三年番茶 ¥570〔税抜〕 ・35g
	三角ティーバッグ HOT or ICE 森のお茶缶 ほうじ茶 ¥980〔税抜〕 ・5g×12個		三角ティーバッグ HOT or ICE 森のお茶缶 煎茶 ¥980〔税抜〕 ・5g×10個		無漂白紙バッグ ティーバッグ 森のお茶缶 赤ちゃん緑茶 ¥780〔税抜〕 ・2g×20個		無漂白紙バッグ ティーバッグ 森のお茶缶 赤ちゃん番茶 ¥780〔税抜〕 ・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に
和の茶 袱紗入
¥5,670〔税抜〕

・高級煎茶 和の茶 80g
・上煎茶 和の茶 80g
※1本入り、3本入りもあります。



甘み多い深蒸し煎茶
葉っぴイギフト
¥2,430〔税抜〕

・煎茶A 80g×2本
※3本入りもあります。



数量限定の特別なお茶
お茶のカギフト
¥3,460〔税抜〕

・縄文のお茶 袱紗入80g
・SAKURA 袱紗入80g



季節のおくりもの
煎茶80g缶2本入
¥2,890〔税抜〕

・煎茶A 80g×2缶



向島園こだわりの逸品
和の茶 150g缶2本入
¥10,510〔税抜〕

・高級煎茶 和の茶 150g
・上煎茶 和の茶 150g
※1本入り、3本入りもあります。



一番茶の茎の香ばしさ
葉っぴイギフト 香棒ほうじセット
¥3,260〔税抜〕

・煎茶A 80g×2本
・香棒ほうじ茶 80g

New FILTER IN BOTTLE SET

涼しい季節にぴったりな
水出しハーブティーボトルセット



NEW

水出しハーブティーボトルセット

¥4,760〔税抜〕

・HARIOフィルターインボトル 750ml
・カモミール入り玄米茶 50g
・ペパーミント入りほうじ茶 50g
・番茶紅茶 80g

- Q. 水出しにすると何がいの？
- A. 低温で出る旨み成分の「テアニン」が多くなる一方で、高温で出る苦み・渋み成分の「タンニン」「カフェイン」は減ります。口当たりまろやかで、あまくてやさしく、カフェインが気になる方でも安心ですね。
- Q. 水出しにすると健康にいいカテキンも減っちゃうんだよね？
- A. 通常のカテキンは減りますが、免疫力を向上させる「エピガロカテキン」は水出しでしか効果的に摂れません。お湯で淹れるお茶とバランスよく飲むと良いですね！



お茶のやさしさいっぱい
バラエティセット ぽかぽかギフト
¥3,180〔税抜〕

・赤ちゃん番茶 2g×20個
・赤ちゃん緑茶 2g×20個
・極上三年番茶 150g
・煎茶A 80g



急須を使わずお手軽に
バラエティセット さわやかギフト
¥3,820〔税抜〕

・粉末緑茶(スティック) 0.6g×25包
・粉末玄米茶(スティック) 0.6g×25包
・Hot or Ice 煎茶5g×15個
・Hot or Ice ほうじ茶5g×17個



出産祝い・内祝い
赤ちゃんギフト
¥1,290〔税抜〕

・赤ちゃん番茶 2g×20個
・赤ちゃん緑茶 2g×20個

お仕立てについて

季節、ご注文に合わせた包装でお届けします。
掛紙ののしは、「紅白」「白黒」「黄白」をご用意しております。
ご注文にあわせてお申し付けください。



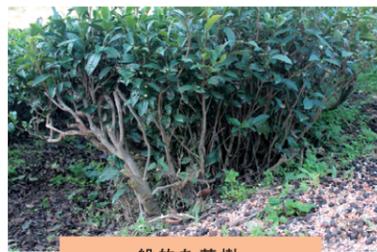
向島園の茶樹(1本仕立て)

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、生命力が強いです。

茶あ生 樹ふ力

『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)中国から仙葉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、挿し木栽培にするとという



一般的な茶樹

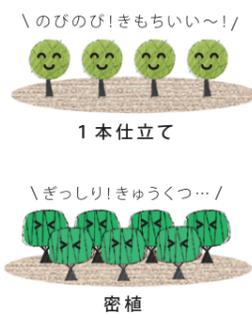
密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。

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、出来るだけ苗木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、苗木を密植すると根張りが弱くなったり、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変わりありません。その為、先代園主は、

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す。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不換と言われ、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。



先代園主 向島和光



1本仕立て

密植



おためし茶箱

6種 ¥1,000[税抜]

【内容】上煎茶10g/香棒ほうじ茶10g
上玄米茶10g/茎茶10g/粉末緑茶(スティック)5包
粉末玄米茶(スティック)5包



おためし茶箱デラックス

9種 ¥1,500[税抜]

【内容】上煎茶10g/香棒ほうじ茶10g/上玄米茶10g
茎茶10g/三年番茶10g/ペパーミント入りほうじ茶10g
カモミール入り玄米茶10g/粉末緑茶(スティック)5包
粉末玄米茶(スティック)5包

◆おためし茶箱
いろいろなお茶を楽しんでみたい。そんな方にぴったりな詰め合わせ。ちよっとした贈り物にもよろこんでいただけます。包装をご希望の場合はお知らせください。



湯呑
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×H3.8cm
¥1,600[税抜]



湯冷まし
陶器製(常滑焼)
120cc
¥1,800[税抜]



290cc
菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)
¥5,600[税抜]

推奨茶器
日本茶インストラクター



360cc
春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,600[税抜]



帯網タイプ
内側に带状の網を張りめぐらせた様式で、茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくいことも特徴です。

おすすめ茶道具
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？

★急須の値上げについて
この度4月より、急須など茶器の値上げをさせて頂きました。
常滑焼は、手間のかかる職人仕事で一つ一つ繊細に作られています。もともと安価だったこともあり深刻な後継者不足となり、需要に供給が追いつかない状況が続いたため、価格を上げる運びとなったそうです。日本の大切な文化伝統を守るために、ご理解の程どうぞよろしくお願致します。



300cc
前川淳蔵(細)
陶器製(常滑焼)
¥9,000[税抜]



茶碗
陶器製(常滑焼)
φ7.7cm×H5cm
¥1,600[税抜]



290cc
菊丸急須(極細)
陶器製(常滑焼)
¥5,300[税抜]



陶製網タイプ
金網の金つけが気になる方は陶器製の網が最適です。網の目は、細と極細があります。



植物の力
潜在意識を支えるもの
内野久美子著
勉誠出版
¥1,800[税抜]



未来食
環境汚染時代をおいしく生き抜く
大谷ゆみこ著
メタ・ブレーン発行
¥1,952[税抜]



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]

自宅で炒りたてのほうじ茶を

◆おすすめの書籍
食べ物と人と地球のバランスやメカニズムをわかりやすく解説した、新しい自然食の手引き書です。

葉っぱイ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)

葉っぱイ向島園は、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。
一人の人間が生きていくには、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

忘れてる生命の一体感
ある本に、次のような話載っています。
「わたしは沖縄の先島さきしまと呼ばれる離島で、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正すカギになるのではないかと思える自然観です。それは一言でいうと、生命の一体感ということですね。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きました。文明といえは、携帯ラジオがあるくらいで、むろん電気もないところでした。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というのをとってきてくれた。それから、ボ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、今晩はカニをこちそうできない。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、

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われず。しかし、生命の次元で見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、もっ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きた輪を、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らと願っています。

尚、大切に収穫したお茶はびく石山の籠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。



感謝



ご依頼主様

フリガナ		T E L	
お名前		F A X	
		E-mail	
ご住所	〒		

ご依頼主様用の場合はチェックをしてください。配達日・配達時間の指定がある場合には記入してください。



お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。
※北海道・九州・沖縄・一部離島は合計金額が**¥10,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。

ご贈答用お届け先

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 12~14時 <input type="checkbox"/> 14~16時
		<input type="checkbox"/> 16~18時	<input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 12~14時 <input type="checkbox"/> 14~16時
		<input type="checkbox"/> 16~18時	<input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

¥お支払い方法 (口にチェックしてください) 郵便振替 銀行振込 商品代引

ご不明な点はこちらまで TEL:054-639-0514 FAX:054-639-0574

発送のご案内



お届け方法 佐川急便・郵便局で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

500g(封筒込みの荷物の重さ)以下は¥390です。

※沖縄・北海道は500g(封筒込みの荷物の重さ)以下は¥400です。

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	都道府県	2kgまで 箱サイズ60cm内	5kgまで 箱サイズ80cm内	10kgまで 箱サイズ100cm内
静岡県内	静岡	¥550	¥800	¥1,000
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥550	¥800	¥1,000
信越	新潟・長野	¥550	¥800	¥1,000
東海	岐阜・愛知・三重	¥550	¥800	¥1,000
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥550	¥800	¥1,000
北陸	富山・福井・石川	¥550	¥800	¥1,000
北東北	青森・岩手・秋田	¥800	¥1,000	¥1,200
南東北	宮城・山形・福島	¥700	¥900	¥1,100
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥700	¥900	¥1,100
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥800	¥1,000	¥1,200
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥800	¥1,000	¥1,200
北海道	北海道	¥1,100	¥1,300	¥1,500
沖縄	沖縄	¥1,100	¥1,600	¥2,200

※離島につきましては、お問い合わせください。



お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。

※北海道・九州・沖縄・一部離島は合計金額が**¥10,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。

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・新茶シーズン中は多少遅くなる場合があります。また、当園では、酸化による劣化を防ぎ、皆様に美味しいお茶をお届けする為に、極力最終商品での在庫を置かないようにしております。その為、大量のご注文があった場合、新たにお茶を仕上げるのに多少時間がかかる場合がございます。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。

お支払いについて

郵便振替 商品と一緒に振替用紙をお送りしますので、商品到着後10日以内にお支払いください。
手数料はお客様負担でお願い致します。
郵便振替口座 記号00860-9-00014989 葉っパイ向島園 向島和詞

銀行振込 商品到着後、下記口座に10日以内にお振込みください。手数料はお客様負担でお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っパイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っパイ向島園(株)

商品代引 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払いください。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。

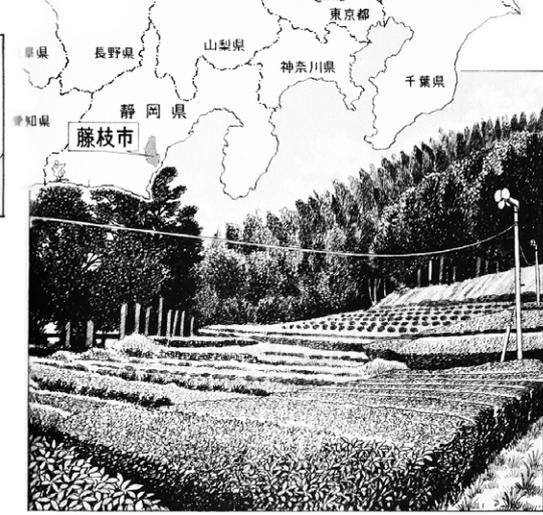
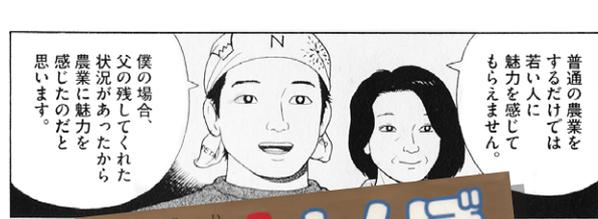
税込商品代金1万円以下 ————— ¥443(税抜) 税込商品代金5万円~10万円未満 — ¥1,238(税抜)
税込商品代金1万1円~3万円以下 — ¥667(税抜) 税込商品代金10万1円~30万円未満 — ¥1,638(税抜)
税込商品代金3万1円~5万円未満 — ¥1,038(税抜)

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当園が負担致します。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

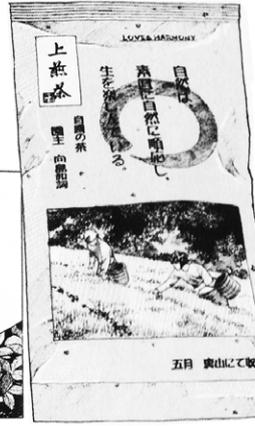


食をテーマとした人気作品

“美味しんぼ”

葉っパイ向島園が掲載されました。

上煎茶
¥1,500 (税抜)
80g入り



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館
添加物・農薬・家畜飼料の抗生物質…
現代の食が抱える問題を一挙解決!



『THE 美味しん本 オフィシャルブック 海原雄山 至高の極意編』

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎
公式ガイド・初刊行!! 美味しんぼに登場した料理店・食材の徹底ガイド



白井田七。茶
お茶と田七人參の
運命の出会い

白井田七。茶
¥3,728 [税抜] 30包入り

田七人參もお茶も様々な効果を持った仙薬です。しかし、一般に流通している物は促成栽培された結果、本来の効果が失われてしまいました。そんな中、本来ある植物の力を100%引き出せる栽培をする。同じ本質を見極めた農業を

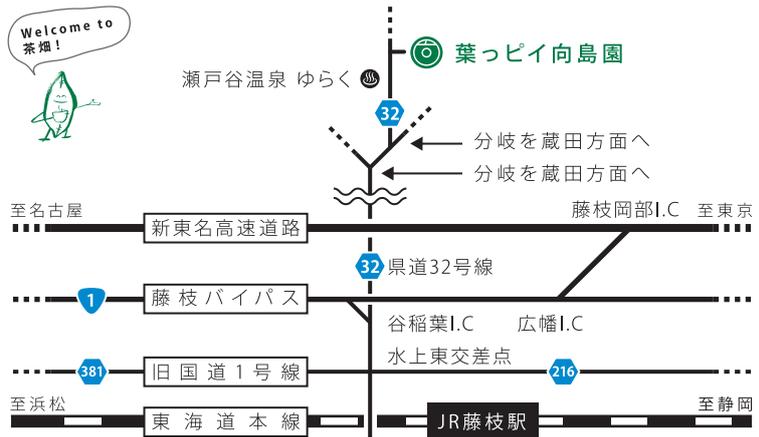
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人參と本物のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【お問い合わせ】さくらの森 TEL 0120-842-555 【営業時間 月～金 9:00～20:00 土 9:00～18:00】(日・祝日は休み) HPは“白井田七。茶”で検索



農業生産法人
葉っパイ向島園株式会社
代表・園主 向島和詞 むこうじま かずと

【お問い合わせ】
TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00～午後6:00】
FAX 054-639-0574【24時間受付】
E-mail info@mukoujimaen.jp
HP http://www.mukoujimaen.jp/
定休日 年中無休(不定期 ホームページで予定を公開します。)
所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷13079番地



・JR藤枝駅より車で約30分・東名高速道路でお越しの方は、新東名藤枝岡部ICで降りた後、広幡ICで藤枝バイパスへ。谷稲葉ICで降り、信号を左折後道なりに約15分。
※留守の場合があります。お手数ですが、ご来園の際は予めご連絡ください。

向島園 で 検索 ホームページで情報発信中!