

葉っパイ向島園株式会社

〒426-0131 藤枝市瀬戸ノ谷 5077 番地
 電話: 054-639-0514
 F A X: 054-639-0574
 メールアドレス: info@mukoujimaen.jp



◆茶葉収穫中♪

**無農薬・有機栽培で作る
究極のお茶!**

Technique of Fujieda 2012

会社・技術・製品等紹介

藤枝駅から車で20~30分ほど山間地に向かった瀬戸ノ谷に、葉っパイ向島園があります。瀬戸川沿いに進んでいた道から、側道に入り古い石垣に挟まれた坂道を登ると、急斜面に茶畑が現れます。その斜面の下には、築150年以上の古民家があり、家屋の裏には竹林、敷地内に木造の工場があります。工場建築時には、四千年前の縄文土器が出土し、沢を流れる水の音が、なんとも言えない空間を作り出しています。

当園は、昭和58年より完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培・加工・販売を一貫してさせて頂いております。国内の有機JAS認証だけでなく、海外の厳しい有機認証も取得し、美味しく・安心・安全なお茶を作らせて頂いております。

自然との共存・共栄をテーマに、有機栽培の認可資材で許可されている農薬も一切使用せず、お茶本来の生命力を発揮してもらえるように、お茶の木の密植をやめて疎植し、お茶の木自体をストレスフリーな環境で育てる特殊な仕立てで栽培させて頂いております。先代園主が、葉っぱ一枚の可能性を引き出したいと思って作り上げた「一本仕立て」。その結果、一般の茶に比べてミネラル分や抗酸化物質が、多いものでは10倍以上ある豊富な茶葉となっています。また、特殊な仕立てにより葉肉が厚くなった茶葉を、やわらかく蒸しあげ丁寧に加工した茶葉の味は、口当たりマイルドで深みのある甘さがポイントです。

自然との共存を意識し栽培・加工された、生命の深い味わいがする一杯のお茶。一度ご賞味頂けましたら幸いです。

食の漫画:美味しんぼにも紹介されています。(101巻 食の安全シリーズ)

主要製品

■三年番茶

・三年間茶葉を熟成させ、刺激物質であるカフェインやタンニンを抜き、最後に焙じ茶に仕上げている、体に優しいお茶です。香ばしく、甘い口当たりです。



■煎茶

・お茶の可能性を引き出した栽培方法によって生まれた茶葉を、特注のオリジナル機械で、丁寧に加工した深蒸し茶です。マイルドで、飲みやすい味です。生命の深い味わい、お楽しみ下さい。



企業情報

代表者 向島和詞
 連絡担当者 向島政代
 設立 2002年3月
 資本金 1,000万円
 従業員数 6人
 事業内容 有機茶(栽培・加工・販売)
 有機レモン栽培
 有機米栽培・販売
 カフェ等コンサルティング

経営者から一言

私は、「もの言わぬ ものに ものを言わせる もの作り」簡単にいえば、ストーリーを持った商品です。お茶の生きざま・自分の生きざま・そしてその二つによってできる新たな生きざま。そんなストーリーが、美味しいだけでなく深い生命の味わいになってくれればいいな~と思っています。

葉っぱの向こうに宇宙を見たい 宇宙とは感動と感謝の爆発物と考えます。