

いい茶葉に

そだつたねに

Love & Harmony

2013年



葉っピイ向島園株式会社

所在地：〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷 5077 番地
電話番号：054-639-0514 FAX番号：054-639-0574
<http://www.mukoujimaen.jp/> MAIL : info@mukoujimaen.jp

葉っピイ向島園
お茶のご案内



晩秋の候。

静かに「季」が流れています。

皆様、如何お過ごしでしょうか
日頃より、当園をよろしくお願い申しあげます。

「自然の中にいて、恩恵を頂く。」

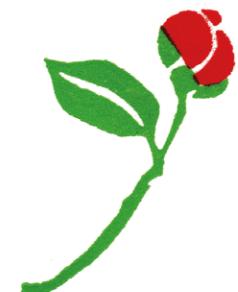
いにしへ日本人の生活は、四季が織りなす「自然」の
わざかな変化さえも敏感に感じとるものでした。
暖き始めて花に季節を愛で、鳥の声と聞こ入り、
春めいていたと言つては、心躍り、実りの秋には豊作と祈り、
日々そうしたさやかな喜びと大切に私たちは自然と寄り添い生きてきました。

大きく変化する環境の中で、忘れては、どうぞ「季の恵み」と
当園の一服のお茶と共にあなたのもと頂ければ幸いと感ひます。

大切に、つくり上げた一杯のお茶、かの心の平安に注がれますこと。
お詫びながら、

今月も御来店のお客様に感謝の意を込めてお贈ります。

2013. 夏・販売



向島園園主と一緒に
お茶のはなしで
盛りあがろう！

葉つピイ向島園 お茶を楽しむ Workshop

Vol.03

『自分でお茶を仕上げてみよう』

①



お茶のうんちくをお話します

②



包丁でお茶をカットします

③



カットした茶葉を焙じています
いい香り♪

④



オリジナルほうじ茶の完成です
美味しいぞ…

ワークショップは5人程度から
開催できます。

ご連絡は代表まで。

電話 054-639-0514

メール info@mukoujimaen.jp

まずは、24時間365日年中無休の自分の体に感謝することが、第一歩なのではないでしょうか。年末年始のちょっとした時間。一杯のお茶でゆっくりと自分自身をケアする時間、もってみたらいかがでしょうか？

しかしながら、収穫がゼロというわけではありません。オリンピックの招致演説をした義足女性の言葉にありました、「私は無いものに意識をフォーカスするのではなく、あるものに意識をフォーカスしています。」彼女は、学生時代に足を失ったそうですが、今は走り幅跳びの日本代表です。

人間は、常にないものねだりをしたります。それは、ある一方から見れば五体満足であるからゆえの、心の障害を持っているのかもしれません。無いものではなく、有るものに意識をする。感謝するという事でしょうか。豊作・不作関係なく、原点回帰して自然の恵みを頂けることに感謝する。その第一線で、自然と触れ合えることに喜びを感じ、皆様にできるだけその思いをお届けできるように取組んで行きたいと思います。

本年も、誠にありがとうございました。年末年始のご挨拶とさせて頂きます。

森の中の茶畑から

こんには。

葉つピイ向島園園主 向島和詞です。

いつも当園のお茶をご愛飲して頂き、ありがとうございます。

2013年が始まったと思ったら、もう年末です。毎日色々な事がありますが、一年365日という積み重ねも早いものです。今年は、新茶収穫前に強い寒の戻りがあり夏場は空梅雨、記録的猛暑がきたと思えば、極端な朝晩の冷え込みによる秋の訪れ。人間もきつい！でも、屋根下にいない農作物はもつときつい！

近年の気象データを分析すれば、地球は間違いなく氷河期へと向かっているようです。ここ十年間の安定しない気候は、そういったことの助長なのでしょうか？新茶時期の茶況でお伝えしたように、桜の花が小さいとその年の農作物は不作だと昔から言われています。お茶もそうですが、春先の寒さによる数々の灾害や空梅雨による干ばつ。場所によつては記録的なゲリラ豪雨と、確かに自然の環境は年々厳しくなる一方です。備蓄米などため込んでいる方もいらっしゃいますが、数年前まで僕は、「そんなことしなくても大丈夫でしょ。」と思っていました。しかし、年々地球環境が厳しくなる今の現実を畑で感じていますと、そう遠くない将来に、そんなこともあるのかなと考えるようになりました。

全ては
土から
地球から



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、最年少青年農業士に認定され、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！」(根拠なし！)

向島園のご紹介

園主 向島和詞



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

無農薬・無化学肥料での茶栽培及び製造を実践

忘れている生命の一体感

ある本に、次のような話が載っていました。

『わたしは沖縄の先島と呼ばれる離島で、しばらく生活していて島の人たちが持つていていた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力がになるのではないかと思える自然観です。それはひと言でいうと、生命の「一体感」ということです。

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ました。文明といえば、携帯ラジオがあるくらいで、もちろん電気もないところです。わたしたちが行くシガニというのをとつてきてくれた。それから、ボイドするためには台所へ行つたのですが、すぐに帰つてきて「たいへん申しわけないが、今晚は力元をごちそうできない。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、わたしたちはまともに顔を上げることができない

かつた。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、魚やカニをねこそぎとつてしまふ。わたし自身が漁をするわけではないが、日本人の一人として平気でエビやカニを食べている。そう思うと、恥ずかしくてとても顔を上げられなかつたのです。同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いつたい教育とはなんだろうと思わず考へ込んでしまつた。日本人といえれば世界でも、二を争うほどの教育を受けてきた民族だろうと思う。一方、イシガニを海へ帰してやつた人は、おそらくわたしたちがいうところの義務教育すら受けていないと思われる人たちです。ところがその彼らは、生命はかけがえのないものだというきわめてあたりまえの思想のなかで生きている。生命の「一体感」ということを非常にたいせつにしている。

一方、文明の恩恵を受け、教育も十分にいき届いているはずのわたしたちのなかには、そうした考えがまったくといっていいほどない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。

視点をずらして観ることで、今まで観えなかつたものが観えてくる。

本当に大切だったものはなんだったのでしょうか?

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でしょうか。そして、生あるものの総ては、単独で生存出来てゐるのは無く、みな一つの輪としてつながつてゐることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切つて来た輪を、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、茶木の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

やつと以前の収穫量に戻つたのは六年目でした。その喜びは今でも覚えています。

お茶の葉の一枚一枚の力を十分引き出し、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裏山から湧き出る清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いており

私は今、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つてるのでしょか。

一人の人間が生きるには、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。現実的には、地上にあるものすべて一つが自然の仕組みの中では掛け替えのない役割を担つてゐるのではないのでしょうか。確かに農薬・化学肥料はある

面から見ればとても妥当な方法だと思われます。しかし、生命の次元で観た場合には大きな輪としてつながつ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つてきたから、もっと条件の良い場所に移ろうと思つても、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?



感謝



秋冬の葉つ。ビイ茶

お
み
す
め

じっくり寝かせた
やわらかな味わいほうじ茶
——三年熟成——

極上三年番茶

このお茶は…
秋から冬にかけて摘みとった番茶を、蒸して
揉んで乾燥させ、常温で熟成させています。
三年間熟成させたら仕上げの火入れ。
直火焙煎し、すっきり香ばしいほうじ茶に
仕上がっています。

このお茶は…
三年熟成のひみつ

熟成している間、お茶が持っている
カフェイン・タンニンなどの刺激成分は
日に日に減少し、ミネラル成分へと変化して
いきます。
だから小さなお子さまから、年配の方まで、
刺激を気にせずお召し上がり頂けて、
寝る前に飲んでもぐっすり眠れるやさしいお茶です。



赤ちゃん番茶の
茶葉も三年番茶を
つかっています



三年番茶の粉末茶
できました



カリコ
LOVE & HARMONY

カリコ

</

葉っぱい 向島

お茶のご案内

当園のお茶は、化学肥料や農薬は一切使用しておりません。
安心してお召し上がり下さい。

当園のお茶は信頼性の高い有機認証を取得しています



有機JAS認定農園
[2008年6月認定]



NOP有機認定農園
[2009年1月認定]

残留農薬検査・放射能測定の結果をホームページで公開しています

平成24年度に収穫された茶葉を検査した結果
「残留農薬」及び「放射性物質」ともに不検出となりました。
安心してお召し上がり下さい。
※当園のホームページ[<http://www.mukoujimaen.jp>]から詳細がご覧になれます。

ティーバッグでも美味しいだけのよう、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。ソイロン紙三角ティーバッグは、ナイロン紙三角ティーバッグと違い、トウモロコシを原料にして作られていてるので環境ホルモン等の危険性がなく安心です。



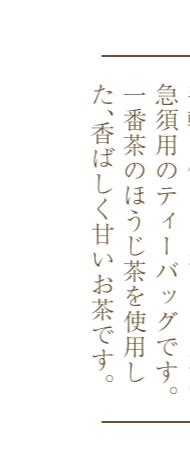
煎茶 A (バラ・タグあり)
味しいティーバッグです。



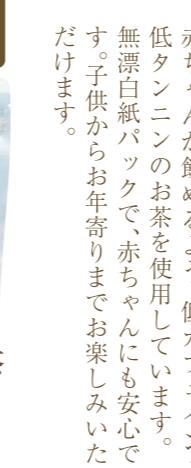
HOT or ICE 煎茶 (バラ・タグ無し)
手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。
煎茶 C を使用していますの



HOT or ICE ほうじ茶 (バラ・タグ無し)
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



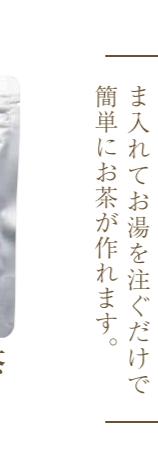
赤ちゃん番茶 (バラ・タグ無し)
赤ちゃんが飲めるよう、低カフェイン! ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶が作れます。



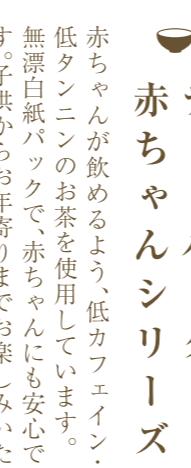
赤ちゃん緑茶 (バラ・タグ無し)
赤ちゃんが飲めるよう、低カフェイン! ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶が作れます。



三年番茶 (バラ・タグ無し)
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。熟成させることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少くなり、体に優しいお茶です。マイルドな味が特徴です。



玄米入りほうじ茶
80g ¥600 [税抜]



ほうじ茶
80g ¥500 [税抜]



香棒ほうじ茶
80g ¥800 [税抜]



上玄米茶
80g ¥400 [税抜]



玄米茶
80g ¥800 [税抜]



茎茶
80g ¥600 [税抜]



粉茶
80g ¥700 [税抜]



上煎茶 和の茶
80g ¥1,500 [税抜]



高級煎茶 和の茶
80g ¥2,000 [税抜]



特上煎茶
80g ¥3,000 [税抜]



煎茶【深蒸し茶】
80g ¥600 [税抜]



煎茶C
80g ¥600 [税抜]



煎茶B
80g ¥800 [税抜]



煎茶A
80g ¥1,000 [税抜]



煎茶C

煎茶B

煎茶A

上煎茶

80g

¥600 [税抜]

80g

¥800 [税抜]

80g

¥1,000 [税抜]

80g

¥1,500 [税抜]



※ほうじ茶ではありません。
緑番茶です。番茶のほうじ茶をお求めください。



秋冬番茶
200g ¥800 [税抜]



極上三年番茶
150g ¥800 [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お茶が作れます。



赤ちゃん緑茶
(バラ・タグ無し)
2g ×20

¥400 [税抜]

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試しください。

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。

天候により本年は収穫できませんでした。

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。

上煎茶【深蒸し茶】

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい。

—好評シリーズ—

数量限定となります。お問い合わせください。



縄文のお茶
〔缶入〕

80g ¥800 [税抜]
好評につき完売いたしました

完売

縄文のお茶
〔福紗入〕

80g ¥800 [税抜]
好評につき完売いたしました

向島園の庭先の茶畠から出土。縄文時代中期、約4000年前の祭祀具です。地面につ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〕



SAKURA(静7132)
〔缶入〕

80g ¥1,800 [税抜]

SAKURA(静7132)
〔福紗入〕

80g ¥1,500 [税抜]



おためし茶箱 ¥1,000 [税抜]

・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本・粉末玄
米茶(スティック)5本

おためし茶箱DX ¥1,500 [税抜]

・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本・粉末玄米茶(スティック)5本

※今回のご案内より税抜価格で表示させていただきます

● 縄文のお茶(在来)【浅蒸し茶】

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、少し小高い場所に向島園はあります。当園の工場の下からは縄文式土器や弥生式土器が発見され、市の博物館に展示されております。発見された土器は、祭事などに使う石棒(リング)で、当園の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、パワースポットの様な、とても気持ちがよい場所です。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。

高度経済成長とともに、お茶は味・香・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てきました。そして今では、優等品種代表の數北茶は全国の97%を占めるまで飽和化しております。そんな中、最近、在来品種(古代品種)に注目が集まってきた。挿し木で育てるお茶(優等品種)は、どうしてもクローンになってしまい生命体として弱いのですが、種で育てる在来品種はとても生命体として強く、当園では、以前から注目していました。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「縄文のお茶」を数量限定商品として発売いたします。

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作りました。お茶の味・香・色、そのもっと奥にある生命力…お茶の力、お楽しみください。

是非、ご賞味あれ!

● SAKURA(静7132)【浅蒸し茶】

園主の父・和光が、一度飲んでから虜になってしまった品種 静7132です。何日も何日も頼み込みに行って、父の熱意に負け譲っていただいた貴重な品種です。その品種 静7132を、父が作り上げた究極の完全有機栽培一本仕立てで仕立てをし、素晴らしい茶樹に成長しています。

この品種 静7132は、加工の際に少し萎凋(いちょう)させることによって、ほのかに桜もちのような香りが出てきます。その、桜のような香りがなんともいえずやさしい。。。桜のお茶…SAKURAが出来ました。嬉しい驚きをお届け致します。

*萎凋(いちょう)とは、お茶の葉の中にある酵素を利用し6時間ほど発酵させることです。

● おためし茶箱

いろいろなお茶を楽しんでみたい…という方にピッタリの商品です。また、ちょっとした贈り物にも喜んでいただけるおためしギフトです。包装をご希望の場合はお知らせください。



まるごと番茶粉末茶

40g ¥500 [税抜]



粉末緑茶(スティック)

0.6g ×25 ¥700 [税抜]



粉末緑茶

40g ¥1,000 [税抜]

当園の無農薬のお茶をまるごと召し上がりたいだけます。急須で出してお湯に溶け出さない成分まで摂取できます。元々仙薬だったお茶、栄養の宝庫ともいえます。ペットボトルでシャカシャカ溶かしたり、お料理などいろいろなバリエーションでお楽しみください。ステイックタイプは、一煎分飲みきりタイプで便利です。携帯できますので、お弁当や旅先にも持つて行けます。

粉末緑茶

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。ステイックタイプは、一煎分飲みきりタイプで便利です。携帯できますので、お弁当や旅先にも持つて行けます。

粉末玄米茶



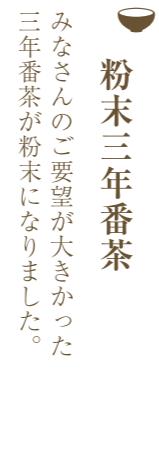
粉末玄米茶

40g ¥1,000 [税抜]



粉末三年番茶

40g ¥650 [税抜]



みんなのご要望が大きかつた
三年番茶が粉末になりました。



粉末玄米茶(スティック)

0.6g ×25 ¥700 [税抜]



番茶紅茶

80g ¥400 [税抜]

気候・品種・加工技術の点から、インドやスリランカのような紅茶は日本では作れませんので、当園らしい紅茶を作りました。通常、紅茶を使用される茶葉は、一番茶や二番茶を使用しますが、当園では番茶を使用した、低カフェイン・低タンニンな機能性の高い紅茶を作りました。



番茶紅茶



樂々茶筅

[素材、竹 サイズ、幅4cm 高さ15cm]
¥1,300 [税抜]

粉末茶を湯のみに入れ、樂々茶せんでおかしておいしく召し上がれます。粉末茶用の茶筅です。粉末茶とセットでのお買い上げをお勧めします。

和風ハーブティー



カモミール入り玄米茶

50g ¥800 [税抜]



ペパーミント入りほうじ茶

50g ¥800 [税抜]



書籍紹介

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]

ギフト用詰め合わせ

ご予算に合わせてご用意致します。お気軽にお問い合わせ下さい。



有機和風ハーブティー缶入りギフト3本セット

- ・有機ペパーミント入りほうじ茶 50g
 - ・有機カモミール入り玄米茶 80g
 - ・有機番茶紅茶 80g
- ¥3,100 [税抜]

1本、2本入りもあります。お好きなお茶を選んで頂けます。
お問い合わせください。



お茶と茶道具ギフト

- ・高級煎茶 和の茶 80g
- ・SAKURA 80g・香棒ほうじ茶 80g
- ・有機粉末緑茶(スティック) 0.6g×12袋
- ・有機粉末玄米茶(スティック) 0.6g×12袋
- ・樂々茶筅・急須

¥12,000 [税抜] より～

※和紙缶入り。

※缶と急須の柄は変更になる場合があります。

有機粉末茶樂々茶筅ギフト

- ・有機粉末緑茶(スティック) 0.6g×25袋
- ・有機粉末玄米茶(スティック) 0.6g×25袋
- ・樂々茶筅

¥3,000 [税抜] より～



宝二(柄) 210cc ¥3,300 [税抜]



宝二 220cc ¥2,900 [税抜]



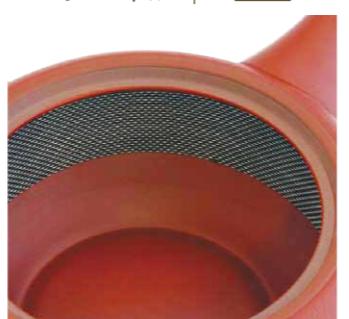
小花 220cc ¥7,700 [税抜]



春秋 360cc ¥3,300 [税抜]

急須

内側に帯状の網を張りめぐらせた様式のものです。茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくいところも特長です。



新茶缶カートン入り

80g入りより各種あります
¥800 [税抜] より～



黒缶カートン入り

150g缶入り 1本入
¥2,200 [税抜] より～
200g缶入り 1本入
¥2,800 [税抜] より～



黒缶化粧箱入り

150g缶入り 3本入 ¥6,600 [税抜] より～
200g缶入り 3本入 ¥8,400 [税抜] より～



袱紗化粧箱入り

80g 3本入 ¥3,400 [税抜] より～



● 各種 仏用あります。



化粧箱入り煎茶ギフト

80g 3本入 ¥3,300 [税抜] より～



化粧箱入り煎茶ギフト

80g 2本入 ¥2,300 [税抜] より～

黒缶化粧箱入り

150g缶入り 1本入
¥2,200 [税抜] より～
200g缶入り 1本入
¥2,800 [税抜] より～



黒缶化粧箱入り

150g缶入り 1本入
¥2,300 [税抜] より～
200g缶入り 1本入
¥2,900 [税抜] より～



袱紗カートン入り

80g 1本入
¥1,150 [税抜] より～



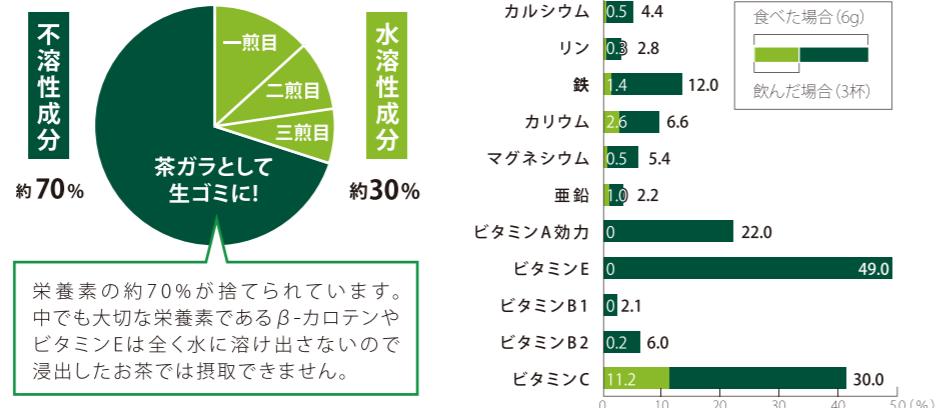
化粧箱入り煎茶ギフト

80g 2本入 ¥2,300 [税抜] より～

私たちがいつも飲んでいる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。

お茶の成分 と 粉末のパワー



元々お茶は、薬として日本に入ってきた。昔は金と換えるほどの価値ある葉っぱだったのです。その価値は、このような素晴らしい栄養にあったのではないでしょか。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。玄米粉末茶なら、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方法）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、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**言われるお茶のパワー！是非、お試しください。



向島園の生命力あふれる茶樹



● 向島園の茶樹（一本仕立）

すっしりと成長し、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400~800cmほど地下に伸びるために、生命力が強いです。



● 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せません。根は50~100cmしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



世界一安心なお茶を目指して！

飽食の時代になり、食べ物に困らなくなって初めて**「食の安全」**を社会が意識するようになりました。ところで、「**有機栽培**」って聞くと なんだか安心しませんか？
有機JASマークが付いていると、安心して買っていませんか？
有機栽培=無農薬だと思っている方が多いようです。有機JASマークのついた食品は、規制がありますが、使用してよい登録農薬もあり**無農薬ではありません**。その中には、遺伝子組み換えの肥料も使用許可された物があり、消費者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、法律の枠を超えて、安心安全なお茶作りに取り組んでおります。
毎年、全ロット残留農薬検査・放射能測定検査を行い、確かな安全を確認しています。

試験報告書

お茶の残留農薬検査の結果、分析項目全403項目は、全て不検出となりました。

試験報告書

お茶の放射能測定検査の結果、セシウム-134・セシウム-137は、全て不検出となりました。

平成24年度に収穫された茶葉を検査した結果
「残留農薬」及び「放射性物質」とともに不検出となりました。
平成25年度の検査結果はホームページで公開しています。

 葉つピイ向島園 FAX注文書
(送り先承り表)

FAX: 054-639-0574 (24時間受付)

ご依頼主様

フリガナ		TEL	
お名前		FAX	
		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。

送料無料 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		TEL	
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"/> 20~21時	
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

フリガナ		TEL	
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"/> 20~21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 (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頂きます。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)以下は全国一律¥390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	¥1,110
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。

送料無料

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ことがございます。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。

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 葉つピイ向島園 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 葉つピイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉つピイ向島園(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。
代引きの場合は下記の手数料が別途かかります。

商品代金1万円未満(税込) ————— ¥465(振込手数料込み)

商品代金1万円以上～3万円未満(税込) ————— ¥570(振込手数料込み)

商品代金3万円以上～10万円未満(税込) ————— ¥780(振込手数料込み)

商品代金10万円以上～30万円未満(税込) ————— ¥1,200(振込手数料込み)

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、商品到着後一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、良品と交換させて頂きます。特に、有機品の為、ご理解をお願い致します。



当園のお茶は、信頼性の高い有機認証を取得しています。



有機JAS認定農園

[2008年6月認定]

有機JAS認証[日本]

農林水産省が定める有機JAS規格に基づいて
生産・加工された食品に与えられる認証です。



NOP有機認定農園(米国国家有機計画)

[2009年1月認定]

NOP認証[アメリカ]

オーガニック食品に関する全米統一認定基準である
NOP[National Organic Program]を満たす食品として
米国農務省[USDA]による認可を受けた認証機関より与えられる認証です。

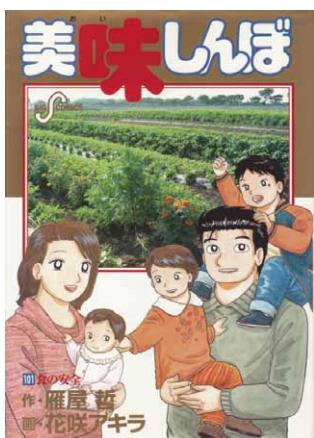


残留農薬分析を400項目以上について実施。

安心してお召し上がりいただけるお茶をお届けしています。

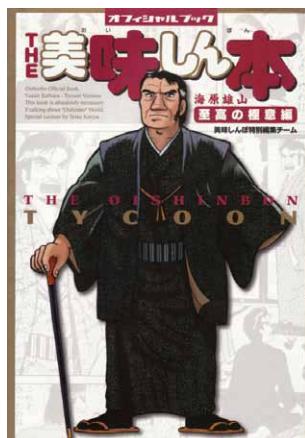


食をテーマとした人気作品“美味しんぼ”に掲載されました。



小学館発行

「美味しんぼ 101巻(食の安全)」
に掲載されました。



遊幻舎発行

「THE 美しひん本 オフィシャルブック
海原雄山至高の極意編」
に掲載されました。



小学館発行

「美味しんぼ 心を壊す!
考え方食の安全編」
に掲載されました。

会社名

農業生産法人 葉っぱ向島園株式会社

園主 向島和詞(むこうじま かずと)

〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷5077番地

8:00~18:00

年中無休(不定期 ホームページで予定を公開します)

054-639-0514

054-639-0574

ホームページ <http://www.mukoujimaen.jp/>

Eメール info@mukoujimaen.jp



向島園 で 検索

スタッフブログも更新中!

