

Happy Letter

葉っパイ レター | あったかいお茶でこころもからだもぽかぽか!

2014



年末年始の
ご案内





晩秋の候。
 美しく晴れたる季節。
 如何お過ごしでしょうか。
 日頃より、当園を愛顧頂き
 ありがとうございます。
 さらには鳥の声も美しく、
 山々、木々、自然は静かなのに...



2014年。今年起きた多くの災害は、
 人間の微力と、自然の力を改めて
 感じさせるものでした。
 心から、お見舞い申し上げます。
 心揺さぶられる一年。
 「一服のお茶」が優しく、心温めてくれる
 一杯を頂きますよう。
 お心ゆくまで、お茶のみ下さい。



今年も、ご縁のみなさまに
 お届けできるように願います。
 新年のお茶のご案内
 申し上げます。

2014
 合掌



心から「ほっ」とできる 安心なお茶作り農家

当園は、32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最初に取得しました。

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。毎年、全ロット残留農薬検査を400項目以上行い、確かな安全を確認しています。



平成25年度に収穫された茶葉の残留農薬検査の結果「不検出」となりました。平成26年度の検査結果はホームページで公開予定です。

海外有機認定と有機JAS認定との同等化について

トップレベルの安全性をもった当園の茶葉を輸出するため、海外有機認定（NOP・エコサート）を日本一の茶処静岡県で、初めて取得しました。この認定を、トリプル認定といいます。

海外有機認定は、国内有機JAS認定よりもはるかに厳しく、取得がとても困難な認定です。しかしながら、当園としては国内有機認定基準よりもはるかに厳しい基準で生産加工していた為、取得することができました。海外有機認定は、他、有機栽培茶と当園の最高レベルの有機栽培茶のクオリティを差別化するために、好都合な認定でした。しかしながら、政治の都合なのか本年1月1日に両海外有機認定と有機JAS認定が同等性となってしまう、認定を取得する意味が無くなってしまいました。



以前は海外有機認定が圧倒的に厳格でしたが…

平成26年以降は、有機JAS認定と同等の扱いに

まったく基準が違うのに、同等性とは納得いきません。正直、愕然としました。

よって、本年1月一杯で海外有機認定を取り下げましたので、ここにご報告させていただきます。

当園は、同等性になろうとも、今まで同様、安全でおいしく、心から「ほっ」とできるような有機栽培茶を生産加工していこうと思っています。今後とも、よろしく願い致します。

向島園園主と一緒に
お茶のはなしで
盛りあがろう!

葉っぴい向島園 お茶を楽しむ Workshop

Vol.04

『紅茶をつくろう!』



1 まずはお茶のうんちくをお話します。



2 お茶摘みスタート!



3 摘んだ葉を揉んでいきます。このあと発酵、乾燥させて紅茶の完成!

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

森の中の茶畑から

こんにちは
葉っぴい向島園園主 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。

新茶の時期を終え、夏が来て青番茶の時期を迎え、収穫が終わり草刈りに肥料まき。気づけばもう秋の風が畑作業を癒してくれる。皆様にこの冊子が届くころには、冬の匂いがする季節でしょうか。。。

今年は、局地的な大雨による事故が多く、被害にあわれた方もいらっしゃると思います。お見舞い申し上げます。

局地的な雨は多かったのですが、平均的に降る雨は少なく、農作物の減収や豪雨による被害も大きいものでした。積算降雨量は多いのに、干ばつがあるという、どこか他国で起きたかのような話ですが、間違いなく「水穂の国」日本でそのような気候が近年起こっています。

僕は、「お茶を栽培させて頂いております。」と言いながらも、実際には自然の回季の中でお茶という恵みをただ頂いているにすぎないと感じるほど、お茶は自然によって生かされていると感じます。お茶にとって、土があるから居場所があり、水や太陽があるから誕生が出来る。私たち人間も、同じように自然に支えられ生かされています。その様々な自立できない生命体が、実に有機的に絡み合う事で素晴らしい今の現実が作られていると感じています。

最近、お茶だけに限らず有機農法をした人が増えてきました。大半の方が、今の市場に限界を感じ、新たな販路として有機農法に取り組もうとしています。その方からの質問の多くは、病害虫をどう管理するかや、有機JAS法で認められている使用許可農薬はどんなものがあるかなどが、ほとんどの質問です。一般栽培から有機栽培に切り替える方々なので当然の質問ですが、自分が作物を作っているのだと錯覚してしまうと、どうしても作物を強くコントロールしたくなります。今までは、それが農薬と化学肥料でした。有機農法には、大まかなやり方はありますが、作物を強くコントロールすることは出来ません。何故なら、全てが自立できない生命体だからです。

僕は、有機農法とは、農薬や化学肥料を使わないことだけでは無く、全てを受け入れて共存することだと思っています。と言うか、それしかできません(笑)

高度成長の大量生産大量消費の時代を終え、様々な環境問題や意識転換により、時代は間違いなく良い方向に向かっていきます。向かう先にある壁を乗り越えるためには、自然から教えてもらった「受け入れて共存する」という大きな変革が必要となると思います。これからも、そんな自然からのメッセージをお茶を通して皆様にお伝えさせて頂ければと思います。

自然の回季によって与えられた恵みの中で、その様々な自立できない生命体とその一人の僕が、実に有機的に絡み合う事で素晴らしいお茶が出来上がっています。

このメッセージとともに、ご賞味頂きましたら幸いです😊

本年も、誠に愛顧ありがとうございました。年末年始のご挨拶とさせていただきます。



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!」

葉っぴイ向島園のご紹介

園主 向島 和詞
むこうじまかずと



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

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っているのでしょうか。

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、そして衣類・住宅等…。ただ一人の人間が生きてゆくだけでなく、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二つ二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・化学肥料はある

忘れていた生命の一体感

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さきしまと呼ばれる離島で、しばらく生活して、島の人たちが持っている自然観ぜんくわん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。それはひと言でいうと、生命の一体感ということ。』

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、むろん電気もないところ。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いしがに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、今晚はカニをこちそうできない。このカニは、今抱卵ほうらん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

面から見ればとても妥当な方法だと思われれます。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生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、もつ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？



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っ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ます。

感謝



お茶を美味しく淹れるための急須選びのポイント



●●● 急須には、ガラスでできているものや色々なものがありますが、材質は常滑焼が最適です。それは、常滑焼はお茶の渋みを抑える効果があり、マイルドな口当たりのお茶が淹れられるからです。



●●● お茶を淹れる上で最も味に左右することは、急須の中で茶葉がしっかり開くかどうかです。①の様な急須では茶葉が開かずムレ香のあるただ渋いだけのお茶になってしまいます。ですから、②のようにゆったり茶葉が広がるタイプの急須が最適です。窮屈な空間では、人も同じく可能性を發揮できません💡



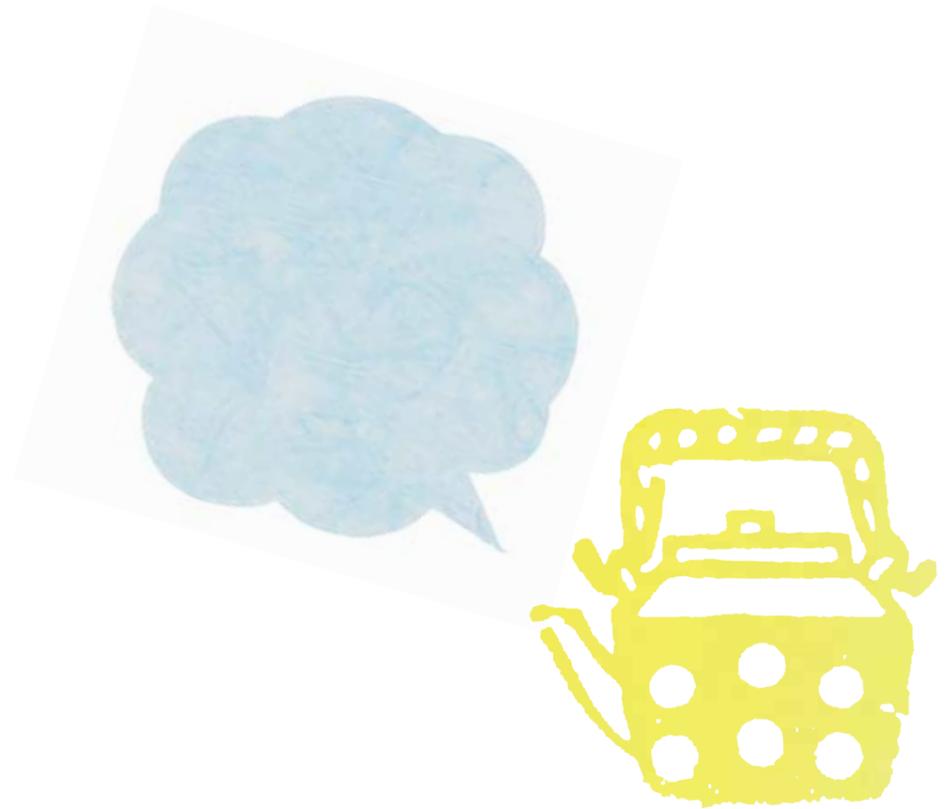
●●● 使用シーンによって大きさは異なりますが、小さければ小さいほどムラなく丁寧に美味しく淹れることができます。何でも、時間当たりの少量生産が高品質を生み出します！



●●● 網の形はさまざまありますが、大きく分けて二つ。帯網タイプか陶製網タイプになります。帯網タイプは、内側にステンレス製の網が張られており、湯切れがよく、全ての茶に適しています。特に深蒸し茶には最適です。陶製網タイプは、浅蒸し茶や中蒸し茶に適していますが、深蒸し茶では目詰まりを起こしやすいです。帯網の金っけが気になる方は陶製網をお選びください。



お茶と急須



「祇園精舎の鐘の聲、諸行無常の響きあり。」
 平家物語の冒頭部分にあるように、全ての事柄は常に変化しています。全ての生き物は酸化と還元を繰り返しながら、少しずつ劣化していきます。その劣化の基準を表すものは様々で、寿命であり賞味期限や対応年数などと言ったりもします。
 お茶の葉は、摘み取られたその瞬間から酸化が始まります。その酸化を蒸気の熱により止めて、緑の新鮮さを保つのが日本茶製法の特徴です。
 その茶葉を袋に詰めて出荷する時に賞味期限が付けられます。お茶に賞味期限があるのは当たり前です。しかし、賞味期限が長くあるからといって早く飲んだ方が新鮮で美味しいことは誰もが知っています。新茶などは特にそうですね(´・`)(´故意に熟成させて飲む方法もあります)
 美味しいお茶を飲みたければ、好みにもよりますが新鮮で高いお茶を買うのが普通です。でも、お茶は淹れて飲まなければいけません。お茶を淹れることは料理と同じくらい、味に対してのウエイトを占めています。美味しいお茶を淹れるために大切なポイントは色々ありますが、今回は急須にポイントを当ててみたいと思います。

急須の下取りキャンペーン

今回、みなさまにおいしくお茶を飲んで頂くために、急須の下取りキャンペーンを行います。
向島園から急須の購入費を半分補助致します。いわゆる半額です。儲け無しです。いや、持ち出しです(´・`)

美味しいお茶を飲んで頂きたい!!
 急須を変えるだけで、お茶の世界が変わることを体感して頂きたいのです。

キャンペーン内容

- ・2014年11~12月に急須をご注文のお客様 ・先着500個(お一人様限りなし)
- ※16ページからお選びください。
- ※下取りといっても、実際送り返してもらおうとお互いに負担が増えるので、処分することをお約束頂くという内容になります。もしも、急須が割れてしまった時の為に処分せずにおくと、日本人の「もったいない」精神が出て、新しい急須を買っても古い急須を使ってしまうたりするので、必ず処分することをお約束下さい。

おいしいお茶を飲んでいただきたいから!
急須半額!!



みなさん、急須にも対応年数があるのをご存知ですか?向島園では、とてもたくさんのお茶を淹れるので、よくもって一年です。
 では、どんなところが駄目になり美味しいお茶が淹れられなくなるのかご説明致します。
 お茶を美味しく飲むための専門の急須は、網の中が洗えないため、そこに茶渋が付きます。
 使ったすぐに洗っても、少しずつ茶渋は付いていきます。仙葉として中国から伝わっただけあり、お茶の成分は凄いです!
 特に、使って3時間以上放置すると非常に茶渋が付きます。その付いてしまった茶渋が酸化したりカビたりして、せっかく良い茶葉を使用してもお茶がまずくなってしまうのです。
 *薬品できれいになるからといって使用しないでください。陶器であれば洗い、お湯を淹れた時に陶器の目から薬品やにおいが出るので、急須として使えなくなります。
 今回「お茶と急須」のポイントをわかりやすく説明させて頂きます。
 良い茶葉と良い急須、そして良い淹れ方で美味しいお茶をご賞味ください。
 今までよりさらに格段上質な極上ティータイムをご堪能あれ!




葉っぴい向島園

お茶のご案内

当園のお茶は、農薬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。

天候により本年は収穫出来ませんでした。



特上煎茶 80g ¥5,000 [税抜]
高級煎茶 和の茶 80g ¥3,000 [税抜]
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しください。



上煎茶 80g ¥1,500 [税抜]
煎茶 A 80g ¥1,000 [税抜]
煎茶 B 80g ¥800 [税抜]
煎茶 C 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しました。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。



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。



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。



粉茶 80g ¥600 [税抜]

温かいお茶をどうぞ！



◆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、飲み終わった後でも喉元に残ります。当園おすすめの人気商品です。



香棒ほうじ茶 80g ¥800 [税抜]

◆ほうじ茶
一般的なほうじ茶は、番茶で作りますが、当園では最高の味・番茶を求めため、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]

◆三年番茶【ほうじ茶】
収穫した番茶を、荒茶の状態です。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、体に優しいお茶です。マイルドな味が特徴です。



極上三年番茶 150g ¥800 [税抜]

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。

◆梅醬番茶
梅干を湯飲みの中でつぶして、しょう油を2〜3滴と醬油小さじ1.5杯を良く混ぜ合わせます。そこに熱い三年番茶を注ぎ混ぜてできあがり。



◆番茶【緑番茶】
秋に収穫したお茶です。ワイルドで自然な優しさ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。

◆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 x 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 x 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、香ばしくて甘いお茶です。



HOT or ICE ほうじ茶 (バラ・タグなし) 5g x 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、香ばしく甘いお茶です。

◆ティーバッグ

赤ちゃんシリーズ
ティーバッグ赤ちゃんシリーズはカフェインが少なく、吸収性が良いという特徴があり、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子様にもおすすめです。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、もちろん大人の方にもおしく飲んで頂けます。



赤ちゃん番茶 (バラ・タグなし) 2g x 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お茶が出来ます。



赤ちゃん緑茶 (バラ・タグなし) 2g x 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お茶が出来ます。



当園の庭先の茶畑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】



完売

縄文のお茶
缶入り

80g ¥1,800[税抜]



完売

縄文のお茶
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

在来種 の 力

【浅蒸し茶】
縄文のお茶

在来種

数量限定



まるごと番茶粉末茶

40g ¥500[税抜]



粉末茶におすすめ
楽々茶笥



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急須で出してもお湯に溶け出さない成分まで、まるごと摂取できます。
元々仙葉だったお茶は栄養の宝庫といえます。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、一煎分の飲みきりタイプです。携帯できますので、お弁当や旅先に持っていきます。

◆まるごと番茶
栄養素を一番多く含む秋に収穫したお茶を、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まるごと摂取できます。



お茶の実

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、少し小高い場所に当園があります。当園の工場の下からは縄文式石器や弥生式土器が出土しています。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。
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わけがわがわの優等品種が盛んに増えました。そして今では、優等品種の代表、東北茶は全国97%を占めるまで飽和しています。そんな中、近ごろ在来品種(古代品種)に注目が集まってきました。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い生命体として弱いのですが、種で育てる在来品種は生命体としてとても強く、当園では以前より注目をしていました。
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販売しています。
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、そのもつと奥にある生命力：お茶の力、お楽しみください。
是非、ご賞味あれ！



粉末三年番茶

40g ¥650[税抜]



粉末茶におすすめ
楽々茶笥



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。スティックタイプは、一煎分の飲みきりタイプです。携帯できますので、お弁当や旅先のお供にどうぞ。

◆粉末三年番茶
三年番茶の栄養をまるごとお召し上がりください。

迷ったら
まずはコレ

いろいろ試せる

おためし茶箱
シリーズ

おためし茶箱
¥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
¥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/極上三年番茶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

いろいろなお茶を楽しんでみたい！そんな方にぴったりの商品です。また、ちよつとした贈り物にもよるこんでいただけです。包装ご希望の場合はお知らせください。

数量限定

さくら餅の香り…

【浅蒸し茶】
SAKURA
静7132



完売

SAKURA
缶入り

80g ¥1,800[税抜]



完売

SAKURA
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

さくら餅の香りのするお茶
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、それが静7132です。何日も何日も頼み込んで、その熱意に負けて譲っていたのだ。貴重な品種です。その品種、静7132は、父がつくり上げた究極の完全有機栽培一本仕立てで仕立をし、素晴らしい茶樹に成長しています。
静7132は加工の際に少し萎凋(いちよう)させることによって、ほのかにさくら餅のような香りが出てきます。その、さくらの様な香りがなんともいえずやさしい。。。
さくらのお茶：SAKURAができました。
嬉しい驚きをお届けします。
※萎凋(いちよう)とは：茶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。



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]



番茶紅茶

80g ¥400[税抜]

◆番茶紅茶
気候・品種・加工技術の点から、インドやスリランカの様な紅茶は日本ではつくれません。そこで、当園らしい紅茶をくれました。通常、紅茶に使用される茶葉は、一番茶や二番茶を使用しますが、当園では番茶を使用し、低カフェイン・低タンニンの機能性の高い紅茶に仕上げました。

◆和風ハーブティー
機能性とアロマ効果の高いお茶です。ハーブの特性と日本茶の特性の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。



白井田七.茶 30包入り ¥3,314[税抜]

白井田七.茶 で 検索

【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)

◆書籍
植物の計り知れない無限のパワーを本にしたものです。第四章の「身体と植物」で当園が紹介されています。
お茶と田七人参の
運命の出会い。
田七人参もお茶も様々な効果を持った仙葉です。しかし、現在一般に流通している物は抑制栽培された結果、本来の効能を失ってしまいました。白井さんとの出会い、それは同じ本質を見極めた農業をしている農家でした。本来ある植物の力を100%出せる栽培をする事。それによって生まれた、本物の田七人参と茶葉のコラボ商品です。
*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下さい。HPで詳しく説明しています。



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

あったかぽかぽか
おいしい
おちゃをどうぞ!



煎茶 150g缶
¥2,390[税抜]より～
(煎茶Aの場合のお値段です。)



煎茶 80g缶2本入
¥2,890[税抜]
・煎茶A 80g×2缶



煎茶 袱紗入
¥2,610[税抜]
・煎茶A 80g×2本



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



葉っパイギフト

自然からのおくりもの、おいしいお茶で「ほっ」とするひととき…
大切な人にもおすそわけしませんか。



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



完売

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



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



葉っパイギフト
¥2,430[税抜]

・煎茶A 80g×2本 ※3本入りもあります。



有機粉末楽々茶筌ギフト

¥3,180[税抜]

・粉末緑茶(スティック) 0.6×25包
・粉末玄米茶(スティック) 0.6×25包
・楽々茶筌



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



有機和風ハーブティー缶3本入

¥3,470[税抜]

・ペパーミント入りほうじ茶 50g
・カモミール入り玄米茶 80g
・番茶紅茶 50g
※1本・2本入りもあります。



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



お茶と茶道具ギフト

¥12,000[税抜]

・高級煎茶和の茶 80g
・上煎茶B 80g
・香棒ほうじ茶 80g
・粉末緑茶(スティック) 0.6×12包
・粉末玄米茶(スティック) 0.6×12包
・楽々茶筌
・急須

※和紙缶入り。
※缶と急須の柄は変更になる場合があります。

お正月の縁起物。
大福茶は
いかがですか?



お仕立てについて…

季節、ご進物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。ご進物にあわせてお申し付けください。

ご予算に合わせてご用意いたします。
組み合わせいろいろ。お気軽にお問い合わせください。



向島園の
生命力
あふれる
茶樹

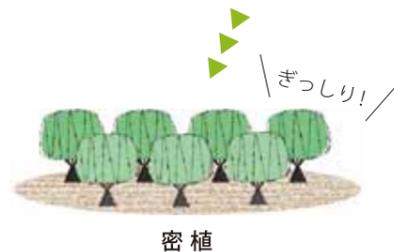


◀ 向島園の茶樹(1本仕立て)

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。

▶ 一般的な茶樹

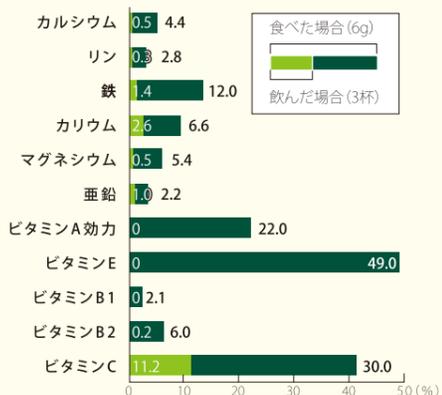
密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



お茶の成分
と
粉末のパワー



栄養素の約70%が捨てられています。中でも大切な栄養素であるβ-カロテンやビタミンEは全く水に溶け出さないので浸出したお茶では摂取できません。



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。

元々お茶は、薬として日本に入ってきました。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のでしょうか。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。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1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、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。

おすすめの茶道具

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?

290cc
菊丸急須(極細)
陶器製(常滑焼)
¥4,300[税抜]

360cc
春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,300[税抜]

210cc
宝二
陶器製(常滑焼)
¥3,300[税抜]

320cc
前川淳蔵(細)
陶器製(常滑焼)
¥8,500[税抜]

300cc
昭萌
陶器製(常滑焼)
¥4,300[税抜]

陶製網タイプ
金網の金付けが気になる方は陶器製の網が最適です。網の目は、細と極細の2種類があります。

帯網タイプ
内側に帯状の網を張りめぐらせた様式のもので、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。

ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥1,800[税抜]

ほうじ器に緑茶を入れ火にかけることで、簡単にほうじ茶が出来ます。ご自宅で炒りたてのほうじ茶をお楽しみください。

楽々茶筌
竹製
幅4cm×高さ15cm
¥1,300[税抜]

粉末茶が簡単に溶け、手軽においしく召し上がれます。粉末茶をご愛飲の方にお勧めです。

桐箱
19cm×19cm×高さ17cm
¥4,000[税抜]

おしゃれに収納

290cc
菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)
¥4,700[税抜]

湯冷まし
陶器製(常滑焼)120cc
¥1,300[税抜]

セット価格
菊丸急須/湯冷まし
湯呑(2個)/桐箱
¥10,900[税抜]

湯呑1個
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×3.8cm
¥1,100[税抜]

葉っパイ向島園 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		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。

**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		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"/> 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		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"/> 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 (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	¥1,110
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。
※2014年11月1日より下記の代引き手数料が適用されます。
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

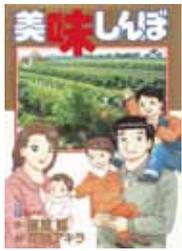
キ
リ
ト
リ



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



6ページにわたり
 向島園が紹介
 されました。



上煎茶、くき茶、
 粉末緑茶が
 紹介されて
 います。



単行本からの
 再掲載です。
 コンビニ限定
 でした。

『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

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!

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館

『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』

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

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎

『美味しんぼ 「心を壊す! 考えよう
 食の安全編』』

読者からの熱烈ラブコールにこたえて
 大感激! アンコール発売!!

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館

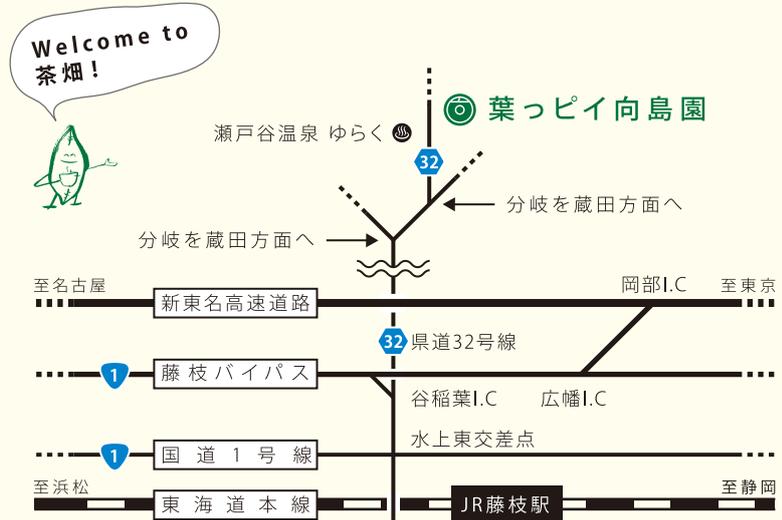
農業生産法人
葉っパイ向島園株式会社

代表・園主 向島和詞



【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】
 メール info@mukoujimaen.jp
 インターネット 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5077番地

ホームページで情報発信中! で



Welcome to
 茶畑!



7060886-1409 113480



・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。