



春 お茶摘みツアー

Happy Letter

葉っピイ レター

| 新芽かがやく新茶の季節がやってきました。



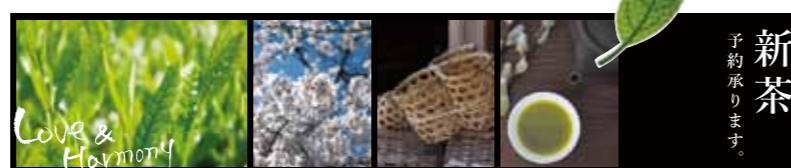
2014

春

新茶のご案内



小
の
ア
ド
リ



新茶
予約承ります。

待ちかねた春
寒い冬がから、命が動きはじめる。
皆様、如何お過ごしでしょうか。
日頃より、当園をご愛顧頂きありがとうございます。

自然に寄り添い、じつう日本の食文化が
ユネスコの「無形文化遺産」に。
嬉しい限りです。

日本茶も、同様奥深い精神性と
多くの効用を伝えてくれます。

いよいよ新茶、そんば季節の巡りが
今また訪れます。

新芽がふくらみはじめ、芽吹き。
茶園はキラキラ輝きはじめます。

今まさに収穫までの日々、霜の被害のないことを祈り。
お茶に聞きたから収穫に入ります。

皆様に喜んで頂けるお茶と
お届け出来る事、幸せいいます。

2014年。今年のお茶物語のはじまりです。

合掌



2

心から「ホッ」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てい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、法律の枠を超える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ー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い、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頂きます。

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「ホッ」とできるような有機栽培茶を生産加工していく所存です。今後とも、よろしくお願い致します。

森の中の茶畠から

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、ありがとうございます。

今年の冬は、昔に戻ったかのような寒さが厳しい年でした。家の水道も、何回凍ったか覚えていないほど毎日凍りました。それでも、水道管が破裂するまでは凍らなかつたので、僕の経験の中では、今までで一番寒い冬とは言えなそうです。特に日本海側では、ドカ雪に見舞われ生活に大きな支障がでられたと思います。

不慮の事故も多々あり、お見舞い申し上げます。当園地区では、雪が降ることが珍しいので、少し降ると子どもたちが喜びます。「過ぎたるは及ばざるが如し」ということわざがありますが、何でも適度が良いですね。

いつたいこの寒さがいつまで続くのかと冬の間は気になりますが、昔から「暑いも寒いも彼岸まで」と言うように、季節は一年間でバランスを取るように回っています。その季節の個性が日本独特的四季であり、生活を楽しむベースとなっています。その四季の中の一つ。春が今年もやってきました。お茶にとっては新茶の時期。茶農家にとっては一年の集大成であり、皆さんにとっては、おいしい新茶を飲める季節です。

お茶は（植物全般に言えますが）、冬が寒ければ寒いほど糖を蓄えます。なぜかと言いますと、お茶は冬になると自分の葉っぱの水分を根に下げます。葉っぱに水分をたくさん含んでいると凍つて枯れてしまうからです。そして、凍らない糖を根から葉っぱに移します。この様な目的の為、新陳代謝を夏とは変えるので、寒ければ寒いほど糖が多いお茶＝甘い新茶が出来るのです。春キャベツなどが甘いのも、同じ原理です。植物つて、凄いですね。

人間も、その原理を解明し栽培に活かし、人の嗜好に合わせて楽しませるんだから、粋な動物です。ここ数年では、一番冬らしい冬ではないかと思っていますので、美味しい新茶が収穫できるのではと、今から心踊られます。そして、先代から引き継ぎ11年目になります。

今回で11回目の新茶。

11年という長い歳月中でも、11回しか体験できない新茶時期。1回の重みは計り知れません。

それは、僕だけでなく皆さまも同じような気がします。

人生とは経験であり、生きるのは、これまた経験であります。完全有機栽培に切り替えて32年。32年のお茶の経験と僕の11年の茶農家の経験。美味しいだけじゃない、ドラマがある新茶が生まれそうです。その新茶を、皆様が淹れることで、皆様のドラマが加わる。たつた一杯、されど一杯のお茶に、ドラマがある！

YES! COME ON 葉っぱい TIME♪

2014年 新茶 ご賞味頂けましたら幸いです。

葉っぱい向島園
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



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！)



葉つピイ向島園のご紹介

園主 向島 和詞
むこうじまかずと



五月 お茶摘みに様子(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います。

では、何故、無農薬・無化学肥料という栽培方法を取つてゐるのでしょうか。

一人の人間が生きるには、どれだけの物が介在してゐるのでしょうか？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、維持といふ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。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かのじょうか。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ゐ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、もつ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ゐるのです。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、生きるものの中では、単独で生存出来てゐるのではなく、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、ほとんどの収穫することが、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ます。

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、次のような話が載つていきました。

『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ゐ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力がになるのではないかと思ふる自然観です。それはひとと言でいうと、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ゐる島へ行きました。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。わたしたちが行くところを知つていて、海に潜つてイシガニというのをとつててくれた。それから、ボイルするために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

ままで観えなかつたものが観えてくる。

（家の光1998年12月号より）

感謝

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。

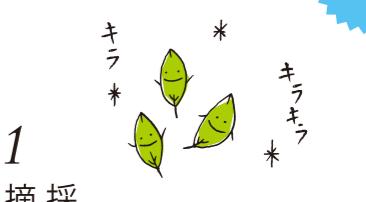
同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いつたい教育とはなんだろうと思わず考え込んでしまつた。日本人といえば世界でも、二を争うほどの教育を受けてきた民族だろうと思う。一方、イシガニを海へ帰してやつた人は、おそらくわたしたちがいうところの義務教育すら受けていないと思われる人たちです。ところがその彼らは、生命はかけがえのないものだというきわめてあたりまえの思想のなかで生きている。生命の「一体感」ということを非常にたいせつにしている。

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。

葉つピイ島園工場見学

～お茶が出来るまで～

刈り取った茶葉が
お茶になるまでの
工程を、順を追って
ご説明します！



職人技
お茶の葉を機械で刈取ります。柔らかな新芽だけを収穫するため、ミリ単位の高さ調整が必要とされる職人芸です。

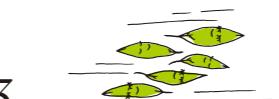


職人技
裏山からの湧き水で蒸し上げます

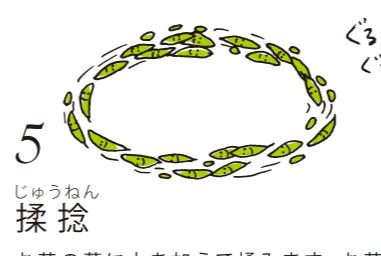


2 蒸し
蒸気を生葉にあてて蒸します。お茶の加工の中で、一番味を左右する工程であり、一瞬の加工で味の7割が決まります。茶師の味がここで出ます。

ひんやりさもういいー



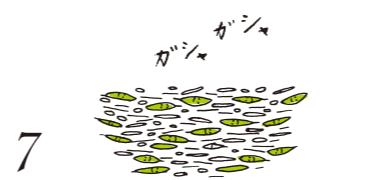
3 冷却
蒸された葉っぱは熱いので、風を当てて表面水分を取り除き、素早く冷却します。



5 揉捻
お茶の葉に力を加えて揉みます。お茶の茎などの固い部分の水分を、ここで圧力をかけ絞り出します。荒茶工程の中で、唯一、熱が加わらない工程です。



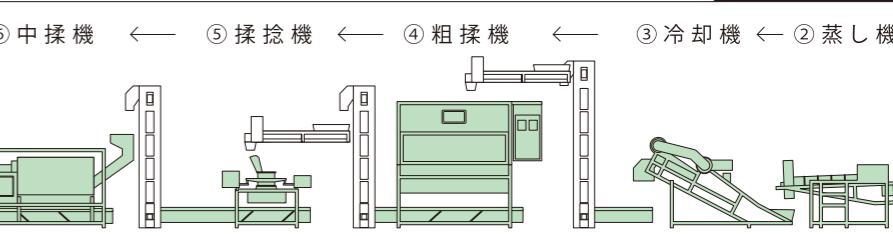
6 中揉
茶葉を回転揉みしながら熱風をあてて、揉捻で絞り出た水分を乾燥させます。



7 精揉
葉を針のように細く（浅蒸し茶の場合）揉みこみながら乾燥させます。深蒸し茶の場合には、細かく揉まれます。

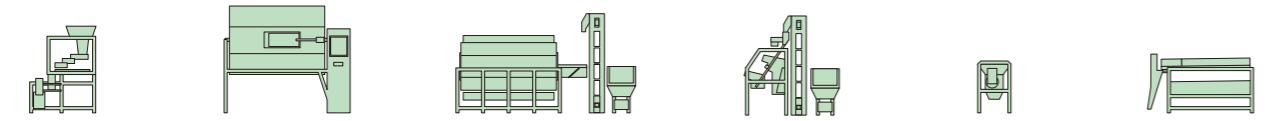


4 粗揉
熱風をあてながら、葉を揉みます。粗揉工程でしっかり揉みこみ、真水を切ることで水色がきれいで、美味しいお茶に仕上がります。



仕上げ工程

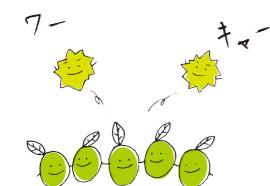
⑮袋詰機 ← ⑯合組機 ← ⑰火入機 ← ⑱選別機 ← ⑲切断機 ← ⑳篩分機



14

異物除去

お茶は、畑で収穫されて工場で加工されるものです。落ち葉などお茶以外の異物を除去します。



11 選別

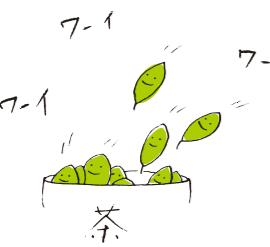
ケバ（茎の皮）や茎を、比重や色の違いによって選別します。ここまで作業を生産工程と言います。



15

袋詰

計量し袋へ詰めます。酸化防止のため窒素を充填し、封を閉めます。



12

火入れ

仕上げ作業の中、唯一、熱が加わる工程で、昔ながらの直火焙煎により香りと味を引き出します。荒茶工程の中の蒸しのような位置付けで、仕上げ工程では一番大事な作業です。火入れ30年と言われる、神の職人技です。



13

合組み

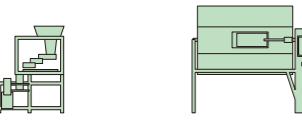
品質を安定させるため、また、何種類かのお茶の特徴を活かすために、ブレンドします。



16

発送

商品に破損がないか確認し、丁寧に梱包したあと、お客様の元へ発送します。



10

切断

筒分けで分けられた、太い茶葉や長い茶葉は、適切な大きさに切断します。



8

乾燥

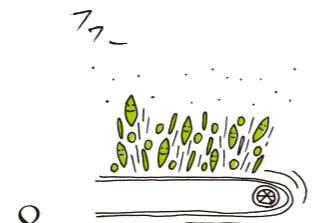
ここではもうお茶を揉まず、棚上にお茶を置き、熱風を当てて乾燥させます。



7

精揉

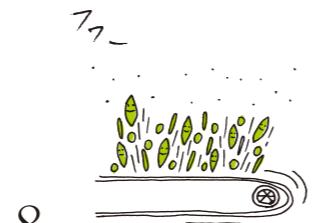
葉を針のように細く（浅蒸し茶の場合）揉みこみながら乾燥させます。深蒸し茶の場合には、細かく揉まれます。



6

中揉

茶葉を回転揉みしながら熱風をあてて、揉捻で絞り出た水分を乾燥させます。



5

揉捻

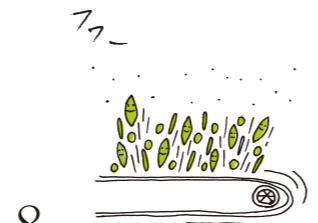
お茶の葉に力を加えて揉みます。お茶の茎などの固い部分の水分を、ここで圧力をかけ絞り出します。荒茶工程の中で、唯一、熱が加わらない工程です。



4

粗揉

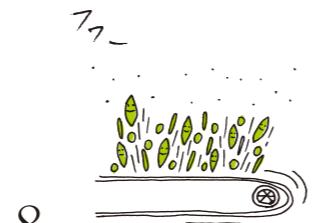
熱風をあてながら、葉を揉みます。粗揉工程でしっかり揉みこみ、真水を切ることで水色がきれいで、美味しいお茶に仕上がります。



3

冷却

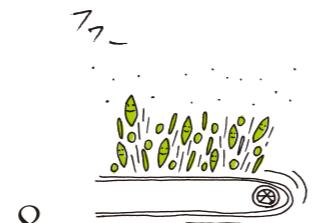
蒸された葉っぱは熱いので、風を当てて表面水分を取り除き、素早く冷却します。



2

蒸し

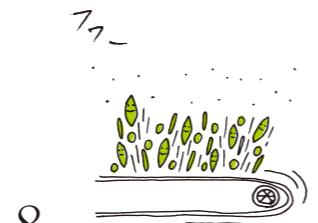
蒸気を生葉にあてて蒸します。お茶の加工の中で、一番味を左右する工程であり、一瞬の加工で味の7割が決まります。茶師の味がここで出ます。



1

摘採

お茶の葉を機械で刈取ります。柔らかな新芽だけを収穫するため、ミリ単位の高さ調整が必要とされる職人芸です。





葉っぱい向島園

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。



煎茶C 80g ¥600[税抜]
煎茶B 80g ¥800[税抜]
煎茶A 80g ¥1,000[税抜]
上煎茶 80g ¥1,500[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。お客様用におためしください。



上煎茶 和の茶 80g ¥2,000[税抜]
高級煎茶 和の茶 80g ¥3,000[税抜]
特上煎茶※ 80g ¥5,000[税抜]

◆ 上煎茶【深蒸し茶】
少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方にお勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。以下のバランスをお楽しみください。お茶通の方への贈り物にも最適です。



秋冬番茶 200g ¥800[税抜]
極上三年番茶 150g ¥800[税抜]

◆ 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。

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



粉茶 80g ¥600[税抜]
茎茶 80g ¥700[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
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。

◆ 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・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いだけです。

◆ 香棒ほうじ茶
お終えた後でも喉元に残ります。当園が大変印象的で、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。



2g ×20 ¥400[税抜]
2g ×20 ¥400[税抜]

緑茶です。赤ちゃんの水筒や、ティーカップそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単に茶がつくれます。

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茶がつくれます。



3年番茶を使用しています
赤ちゃん番茶 (バラ・タグなし)

◆ 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なります。赤ちゃんで、甘みのあるお茶です。

◆ HOT or ICE ほうじ茶 (バラ・タグなし)
手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。白紙パックで、赤ちゃんで、甘みのあるお茶です。

◆ HOT or ICE 煎茶 (バラ・タグなし)
手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。赤ちゃんで、香ばしく甘いお茶です。

◆ 三角ティーバッグ
ティーバッグでも美味しくいただけます。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]

新茶の出荷予定

5/10頃
特上煎茶 和の茶
高級煎茶 和の茶
上煎茶 和の茶

5/13頃
SAKURA 紗入り
縄文のお茶 紗入り
上煎茶/煎茶A

5/17頃
煎茶B/上玄米茶
香棒ほうじ茶

5/下旬
煎茶C/茎茶/粉茶

出荷予定は天候により前後いたします。
新茶時期は出荷が混み合い御迷惑をおかけ致します。ご不明な点はお問い合わせください。

天候により収穫出来ない商品があります。

◆ 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。急須で出してもお湯に溶け出さない成分まで摂取できます。元々仙葉だつたお茶は栄養の宝庫ともいえます。お料理など様々な用途でお楽しみください。ステックタイプは、一煎分の飲みきりタイプです。携帯でできます。お弁当や旅先に持つてい



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



◆ 番茶紅茶

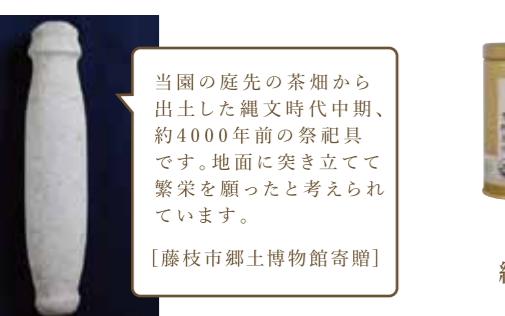
気候・品種・加工技術の点から、インドやスリランカの様な紅茶は日本ではつけません。そこで、当園らしい紅茶をつくりました。通常、紅茶に使われる茶葉は、一番茶や二番茶を使いますが、当園では番茶を使用し、低カロリー・低タンニンの機能性の高い紅茶に仕上げました。

◆ 書籍

植物の計り知れない無限のパワーを本にしたもの。第四章の「身体と植物」で当園が紹介されています。



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]



当園の庭先の茶畠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]

是非、ご賞味あれ！



お茶の実



縄文のお茶
缶入り
80g ¥1,800 [税抜]



縄文のお茶
袱紗入り
80g ¥1,500 [税抜]

数量限定

在来種の力

【浅蒸し茶】

縄文のお茶
在来種



まるごと番茶粉末茶
40g ¥500 [税抜]

◆ まるごと番茶
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。



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]

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出土しています。出土した土器は、祭事などに使う石棒（リンガ）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ね。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き、癒しのパワーをたくさん感じることができます。出土した土器は、祭事などに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。そして今では、優等品種の代表、敷北茶は全国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】は、昔ながらの浅蒸しでつくりました。お茶の生命力：お茶の力、お楽しみください。

は、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。そして今では、優等品種の代表、敷北茶は全国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】は、昔ながらの浅蒸しでつくりました。お茶の生命力：お茶の力、お楽しみください。

◆ 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。



粉末三年番茶
40g ¥650 [税抜]



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]

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



SAKURA
缶入り
80g ¥1,800 [税抜]

SAKURA
袱紗入り
80g ¥1,500 [税抜]

数量限定

さくら餅の香り…
【浅蒸し茶】
SAKURA
静7132



カモミール入り玄米茶
50g ¥800 [税抜]

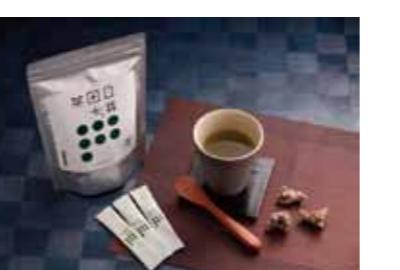


ペパーミント入りほうじ茶
50g ¥800 [税抜]



番茶紅茶
80g ¥400 [税抜]

お茶と田七人参の
運命の出会い。



白井田七。茶 30包入り ¥3,314 [税抜]

白井田七。茶 で 検索

田七人参もお茶も様々な効能を持った仙葉です。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、本来の機能を失つてしましました。白井さんとの出会い、それは同じ本質を見極めた栽培一本仕立てで仕立をし、素晴らしい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。

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/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

さくら餅の香りのするお茶
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、ある酵素を利用して、6時間ほど発酵させることです。嬉しい驚きをお届けします。

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多いです。やさしい。さくらのお茶：SAKURAができるだけます。包装ご希望の場合はお知らせください。

新茶

季節の
おくりもの

『新茶は三里帰っても飲め』

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です。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。



新茶 80g缶

¥1,450[税抜]より～
(煎茶Aの場合お値段です。)



煎茶 150g缶

¥2,390[税抜]より～
(煎茶Aの場合お値段です。)



煎茶 80g缶2本入

¥2,890[税抜]
煎茶A 80g×2缶



煎茶 紋紗入

¥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



葉っビイギフト

¥2,430[税抜]
煎茶A 80g×2本
3本入りもあります。



和の茶 紋紗入

¥5,670[税抜]
高級煎茶 和の茶 80g
上煎茶 和の茶 80g



有機粉末楽々茶缶ギフト

¥3,180[税抜]
有機粉末緑茶(スティック) 0.6×25包
有機粉末玄米茶(スティック) 0.6×25包
楽々茶缶



お茶と茶道具ギフト

¥12,000[税抜]
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) 0.6×12包
有機粉末玄米茶(スティック) 0.6×12包
楽々茶缶/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。



有機和風ハーブティー 缶3本入

¥3,470[税抜]
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 50g
1本・2本入りもあります。



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
三年番茶 150g/煎茶A 80g



バラエティセット
さわやか夏ギフト
¥3,820[税抜]
有機粉末緑茶(スティック) 0.6×25包
有機粉末玄米茶(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

向島園

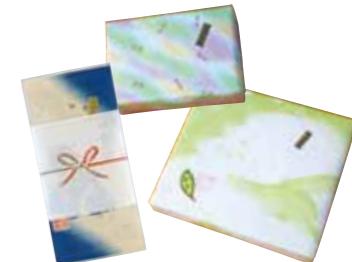
Happy Mother's Day

葉っビイギフト

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

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。

＼出産祝・内祝に／



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

＼こだわりの逸品／



お茶の力ギフト

¥3,460[税抜]
縄文のお茶 紋紗入80g
SAKURA 紋紗入80g

＼急須を使わずお手軽に／



バラエティセット ぽかぽかギフト

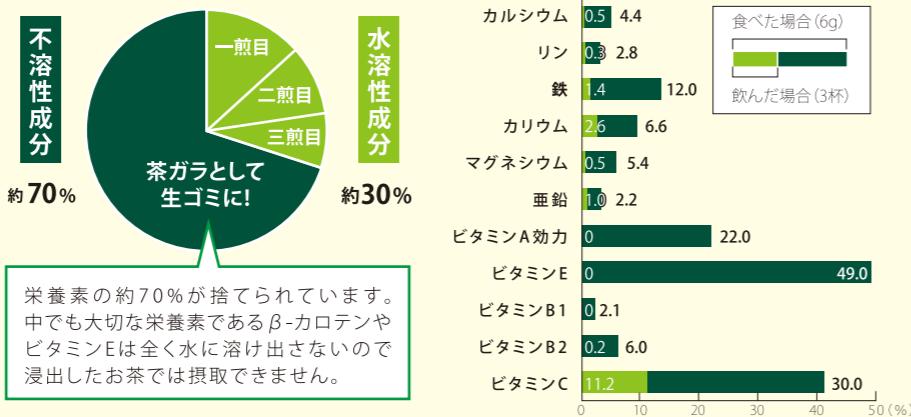
¥3,180[税抜]
赤ちゃん番茶 2g×20個
赤ちゃん緑茶 2g×20個
三年番茶 150g/煎茶A 80g



バラエティセット
さわやか夏ギフト
¥3,820[税抜]
有機粉末緑茶(スティック) 0.6×25包
有機粉末玄米茶(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



お茶の成分 と 粉末のパワー



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たました。昔は金と換えるほどの価値ある葉っぱだったので。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かでしょうか。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。玄米粉茶なら、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)



一般的な茶樹

ずつしりと成長し、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に、生命力が強いです。

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50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。

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。
あなただけの茶道具を揃えてみませんか？



春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,300[税抜]



宝二
陶器製(常滑焼)
¥2,900[税抜]



宝二(柄)
陶器製(常滑焼)
¥3,300[税抜]



POINT
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。
目詰まりしにくいことも特徴です。



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥1,800[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。



樂々茶筅
竹製
幅4cm×高さ15cm
¥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]



桐箱
19cm×19cm×高さ17cm
¥4,000[税抜]



菊丸急須
陶器製(常滑焼)
¥4,700[税抜]



湯呑1個
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×3.8cm
¥1,100[税抜]

 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	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 傷考(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¥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)

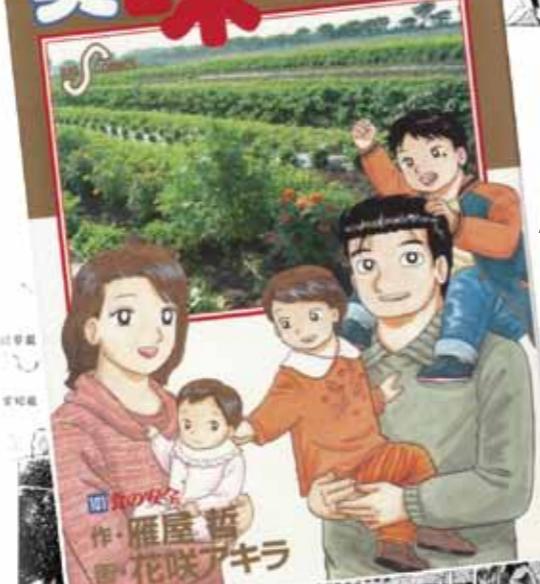
商品代金10万円以上~30万円未満(税込) _____ ¥1,200(振込手数料込み)

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、ご理解お願い致します。



美味しんぼ



“美味しんぼ”

葉っぱい向島園が
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
葉っぱい向島園株式会社

代表・園主 向島和詞

【お問い合わせ】

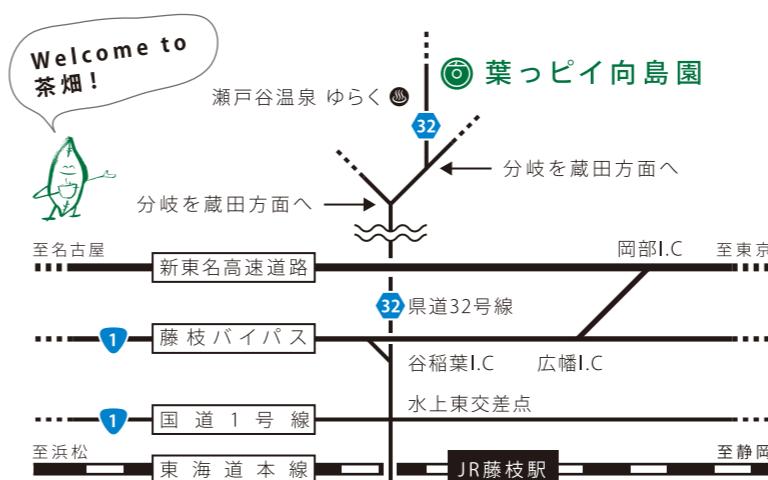
TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00~午後6:00】
FAX 054-639-0574【24時間受付】
メール info@mukoujimaen.jp
インターネット <http://www.mukoujimaen.jp/>
定休日 年中無休(不定期 ホームページで予定を公開します。)
所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷5077番地



ミックス
責任ある木製資源を
使用しました
www.fsc.org
FSC® C021550

ホームページで情報発信中

向島園で検索



・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。谷稻葉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。