

葉っピイ向島園 季節のご案内

Happy Letter

葉っピイ レター | 旬の味は季節のたより、
春の恵みをお届けします





木と愛でるモノ

美しい四季の移ろいの中。
肩の訪れの喜びを感じています。
皆様、いかが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。
茶園では、天に向て豊かに伸びる
新芽達に出会い
「今朝も引く」と、顔がほほえみます。

「無心になれば、葉っぱ一枚の可能性を
生かしてあげたい」
先代の言葉がよみがえり、
改めて収穫への想いが膨らみます。

今ヨモ一服の新茶が多くの人に起き
生み、たのしんで頂けること、
原貢っています。

2015年、今年の新茶
はじまります



新
茶
園
向
島



葉っぱい
向島

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つた為、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は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、法律の枠を超えて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26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。平成27年度の検査
結果はホームページで公開予定です。

より良いお茶作りのために。J-GAP認証を取得しました！



J-GAP認証とは、Japan Good Agricultural Practice（日本の良い農業のやり方）の略で、「食の安全」や「環境保全」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。

木木のなかの廿十畳から

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、ここ静岡では、昨年より暖かく茶園も周りの木々も、緑を保つて越冬した感じがします。そのせいか、春に近づく三寒四温の天候が、とても体に應えます。

お茶たちは、どのように感じているのでしょうか？

毎日、毎年、天候が違うことが、僕ら農家にとつては捉え方が様々で、安定した天候がいいと思う方もいれば、不安定な天候の方が毎年できてくるものが違つて面白いという方もいます。どちらの状況も一長一短あります。現実的には天候というものは人間がコントロールできるものではなく、常に不安定の中にあります。そういう状況の中、日々、四季折々の天候を感じるだけでなく、その天候によつて来年の作柄を想像したりするのが農家の面白いところです。特に、一年生植物のように一回こつきりで終わるのではなく、多年生植物となると、数年間の栽培状況の蓄積が常に毎年反映されて現れます。まさにお茶は、多年生植物であり永年樹でもあります。これがまた面白いもので、三年前に起きた状況が今年になつて現れたり、今年受けた状況の影響で、三年ほど樹勢が良くなることも落ちることもあります。特に、小さいときに受けた影響はほぼ一生引きります。「三つ子の魂百まで」的な感じです。

何だか、人間と似ていませんか？

関係性に失敗してしまつたら、カウンセリングという農業技術を用いるわけです。ここが、僕が農業にがつづりはまつてしまつたポイントです。また、農業を楽しめるポイントもあります。

様々な状況・条件の中、こういう風に育つてほしいなと思う僕の自我と、こういう風に生きたいと思うお茶の意識。その折り合い地点を見出しながら、未来の命を想像し共存していく農業が、向島園の哲学となっています。

大変ありがたいことに、このような向島園の農業に対して、2月16日に静岡県知事より「ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞」を頂くことができました。

この賞を頂くことになつたきっかけを授けてくれた向島園と、向島園を支持し支えてくれたお客様をはじめ多数の方々に感謝いたします。

今年は、どのようなお茶が出来上がるのでしょうか？

新茶を前に、僕は常にイマジネーションしています。安心安全でおいしいお茶。そしてちょっぴり命のアクセントのきいた「深い生命の味わいのするお茶」を、お届けしたいと思っています。

2015年 新茶 ご賞味頂けましたら幸いです。

向島園園主と一緒に
お茶のはなしで
盛りあがろう！

葉っぱい向島園 お茶を楽しむ Workshop

Vol.05

『お茶摘み体験！』



まずはお茶のうんちくをお話します。



お茶摘みスタート！



摘みとった茶葉で紅茶をつくります。



お茶摘みツアー2015開催！

5月17日(日)

詳細は決まり次第ホームページに掲載致します。
お電話でもお気軽にお問い合わせください。
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、毎日畠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！」



葉つピイ向島園のご紹介

園主 向島 和詞

むこうじまかずと

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



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

忘れていた命の一体感

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になるのではないかと思える自然観です。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、今晚は力二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

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。

（家の光 1998年12月号より）

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、単独で生存出来てゐる。そう思うと、恥ずかしく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。

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

感謝

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に、同じ地球を構成する生きものなのに、

「何をしてかまわない」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？



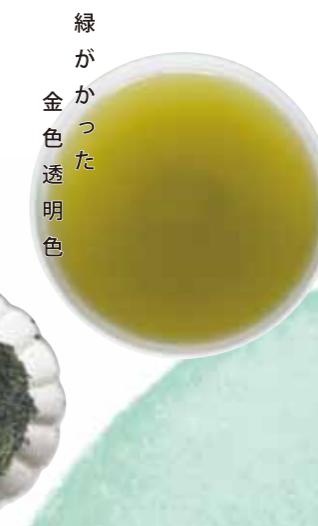
お茶の種類

昭和初期、京都に住む茶商が

日本茶のルーツはお茶の原産地中国にあり、平安時代初期に遣唐使が唐からお茶の種を持ち帰ったのが日本におけるお茶のはじまりと言られています。

縄文のお茶

煎茶・浅蒸し煎茶



すぐにお茶が日本に浸透することはなく、鎌倉時代に入つて栄西禅師が「抹茶」を持ち帰つてからお茶の歴史は再び動き出します。室町時代にはお茶産地当てゲームのような「闘茶」を庶民までが楽しむほど盛んになり、千利休が抹茶の点て方や飲み方などの所作を様式化して茶室や庭なども含めた「茶道」として大成させたのが安土桃山時代のことでした。その間庶民の日常茶は、抹茶をつくる過程の副産物である「番茶」で、抹茶とは程遠い赤黒いお茶でしたが、今から280年ほど前の江戸時代中期、宇治田原の永谷宗円という人が現在私たちの飲んでいる「煎茶」の製法を開発したそうです。

今では抹茶や煎茶、番茶など、日本茶の種類は様々あつて、それらをみんな聞いたことはあるけれど、その違いを説明できる方は案外少ないかもしれません。それぞれの時代ごとの創意や工夫、先人の知恵が積み重なつて生まれたお茶のこと、知れば知るほど面白いものです。

和の茶

深蒸し煎茶

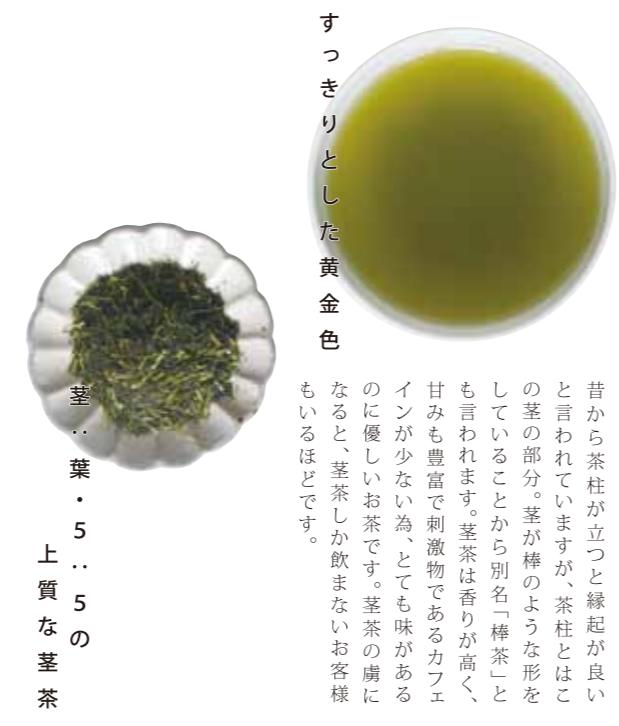


名前通り「煎じる茶」の意味を持つ、煮出すことによつて成分を抽出させていたとされているその昔、まだ赤黒い色をした煎茶をなんとか美しい緑色のお茶にできなかつと、江戸時代の中頃宇治の永谷宗円という人が現在の煎茶の元となる青製煎茶を15年という歳月をかけて開発したと言わかれています。

甘みと渋みのバランスが良く、後味がさっぱりしています。

茎茶

昔から茶柱が立つと縁起が良いと言われていますが、茶柱とはこの茎の部分。茎が棒のよくな形をしていることから別名「棒茶」とも言われます。茎茶は香りが高く、甘みも豊富で刺激物であるカフェインが少ない為、とても味があるのに優しいお茶です。茎茶の虜になると、茎茶しか飲まないお客様もいるほどです。



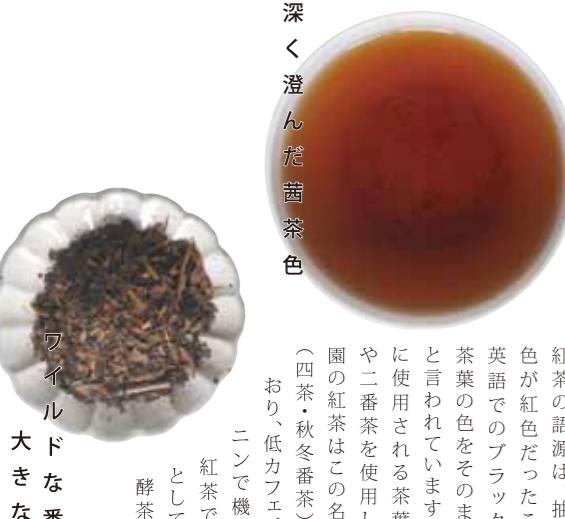
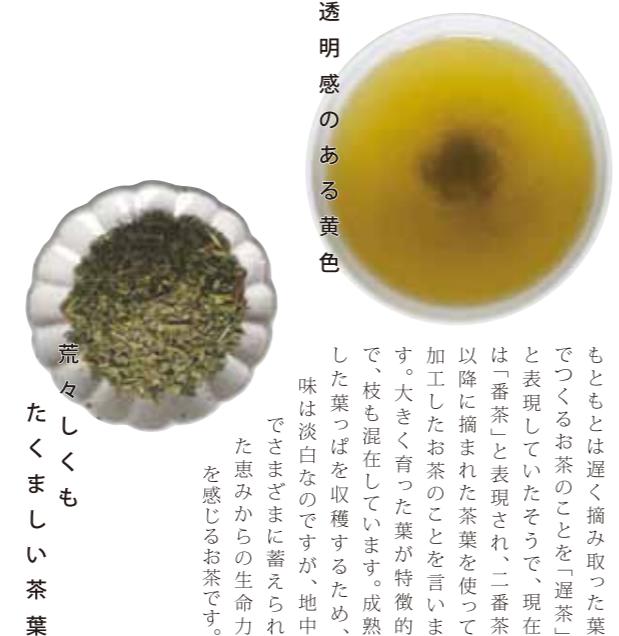
香棒ほうじ茶



強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎するこの方法は、1920年代に京都で確立された製法と言われています。300℃近い高温で加熱し一気に冷ますことによって、もどもと茶葉に含まれるカフェインの成分が壊されると同時に苦味が消え、香ばしく気品ある甘みのほうじ茶に仕上がります。

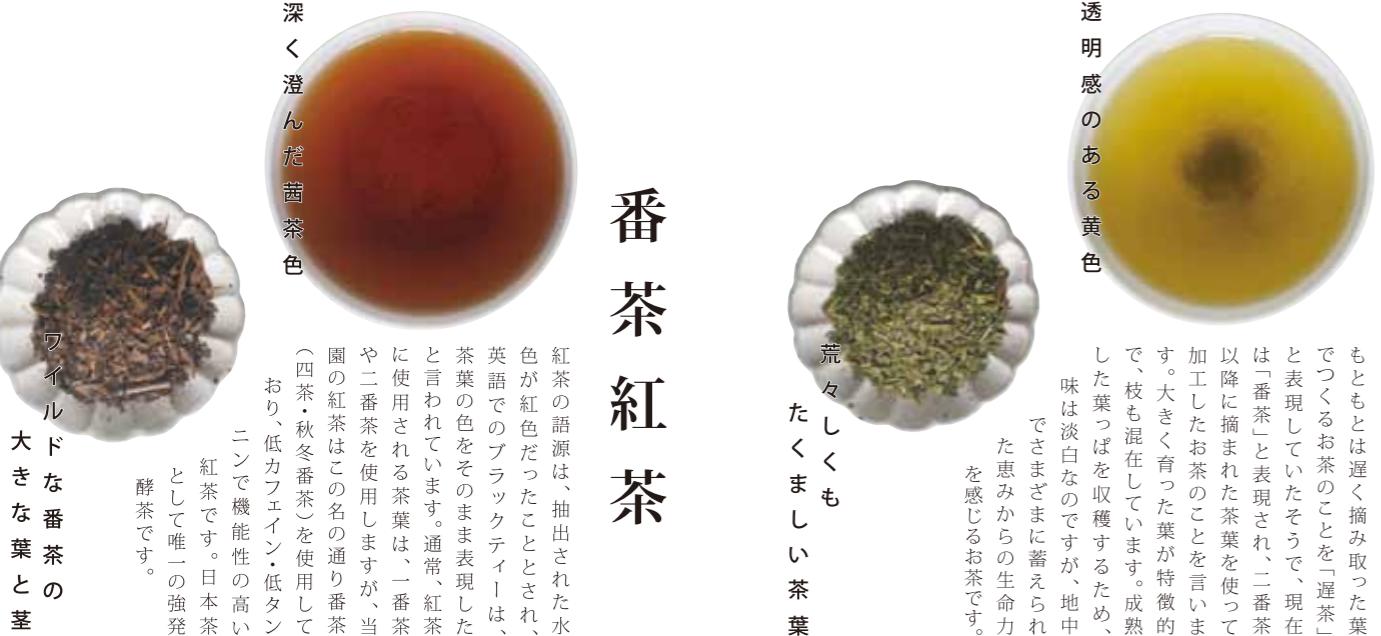
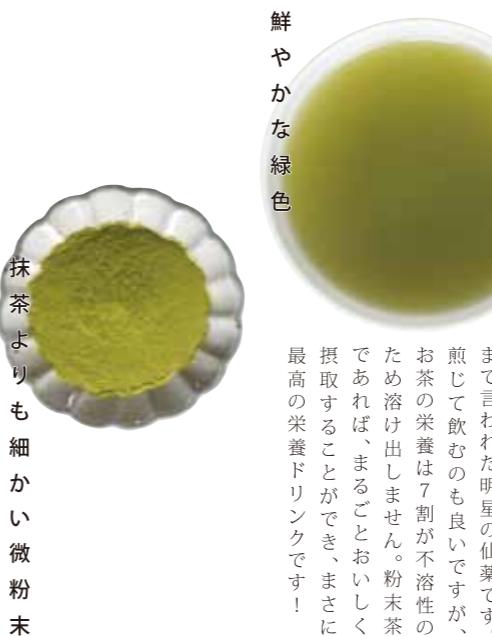
昭和天皇に献上したことでも有名な「献上加賀棒茶」とはことです。

番茶紅茶



紅茶の語源は、抽出された水色が紅色だったこととされ、英語での「black tea」は、茶葉の色をそのまま表現したと言われています。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、当園の紅茶はこの名の通り番茶（四茶・秋冬番茶）を使用しており、低カフェイン・低タンニンで機能性の高い紅茶です。日本茶として唯一の強発酵茶です。

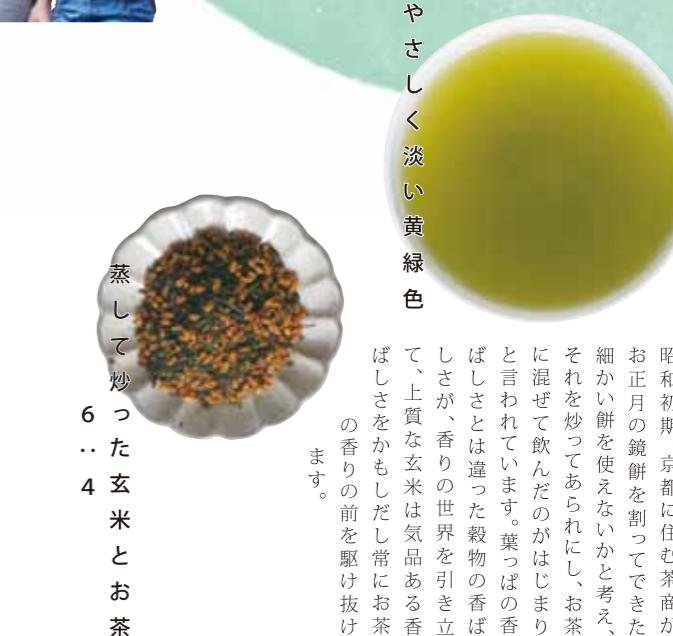
秋冬番茶



もともとは遅く摘み取つた葉でつくるお茶のことを「遅茶」と表現していたそうですが、現在は「番茶」と表現され、二番茶以降に摘まれた茶葉を使って加工したお茶のことを言います。大きく育つた葉が特徴的で、枝も混在しています。成熟した葉っぱを収穫するため、味は淡白なのですが、地中でさまざまに蓄えられた恵みからの生命力を感じるお茶です。

粉末緑茶

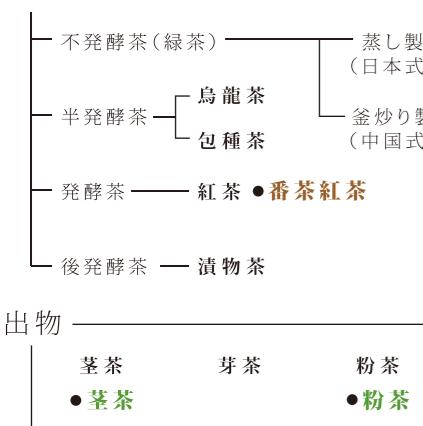
鮮やかな緑色



仙葉として中国から伝わってきたお茶。中国では金不換とまで言われた明星の仙葉です。煎じて飲むのも良いですが、お茶の栄養は7割が不溶性のため溶け出しません。粉末茶であれば、まるごとおいしく摂取することができます。まさに最高の栄養ドリンクです！

茶がらの利用法 その1

お茶は茶がらになつても色々な役に立ちます。上質のお茶の場合は美味しい頂けるので、天ぷらのかき揚げや佃煮、サラダや白和えにすると美味しいです。その他お料理の煮魚やゆで豚の時には、ガーゼにくるんだ茶がらと一緒に煮れば臭みが取れます。





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。

新茶

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。

新茶

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そんな方にお勧めです。「見る芽」を優しく蒸して仕上げています。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。お好き・お茶通の方への贈り物にも最適です。



新茶

粉茶 80g ¥600 [税抜]

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。香ばしく濃厚な味が特徴です。

◆ 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

玄米茶 80g ¥400 [税抜]

上玄米茶 80g ¥800 [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

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。三年番茶を

◆ 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、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。美味しいお湯で、また、冷やして飲んでも美味しいだけです。

◆ 香棒ほうじ茶

一番茶の茎の部分だけを強火で炒った、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。

新茶

赤ちゃん緑茶 (バラ・タグなし) 2g ×20 ¥400 [税抜]

赤ちゃん番茶 (バラ・タグなし) 2g ×20 ¥400 [税抜]

◆ 三年番茶を使用しています

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お茶がつくれます。

◆ 赤ちゃんシリーズ

ティーバッグ赤ちゃんシリーズはカットエッジが少なく、吸収性が良いという特徴があり、味も苦味、渋みが少ない紙パックで、赤ちゃんの水分補給に最適となります。赤ちゃんのお風呂上がり日光浴・散歩の後など、水分補給が必要なときにお与えください。無漂白のため、赤ちゃんの水分補給に安心です。

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。はたたいた、香ばしく甘いお茶です。

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。はたたいた、香ばしく甘いお茶です。

煎茶 (バラ・タグあり)

煎茶Aを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。

◆ 三角ティーバッグ

ティーバッグでも美味しいだけ
のように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。

◆ 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。携帯できまきますので、お弁当や旅先に持つていけます。



粉末茶におすすめ
樂々茶筅

粉末緑茶
(スティックタイプ)

粉末緑茶

0.6g
×25

40g
¥700 [税抜]

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。



粉末茶におすすめ
樂々茶筅

粉末玄米茶
(スティックタイプ)

0.6g
×25

40g
¥700 [税抜]

40g
¥1,000 [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用しますが、当園では番茶を使用しました。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。



番茶紅茶

80g
¥400 [税抜]

◆ 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]

数量限定

在来種の力

【浅蒸し茶】

縄文のお茶

在来種



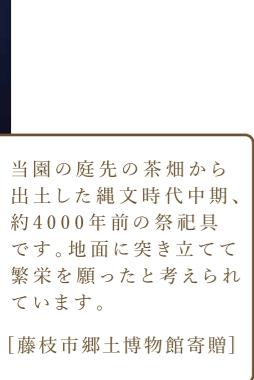
縄文のお茶
袱紗入り

80g
¥1,500 [税抜]



縄文のお茶
缶入り

80g
¥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！



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。

まるごと番茶粉末茶

40g
¥500 [税抜]



粉末茶におすすめ
樂々茶筅

粉末緑茶
(スティックタイプ)

0.6g
×25

40g
¥700 [税抜]

40g
¥1,000 [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。

粉末三年番茶

40g
¥650 [税抜]



粉末茶におすすめ
樂々茶筅

粉末玄米茶
(スティックタイプ)

0.6g
×25

40g
¥700 [税抜]

40g
¥1,000 [税抜]



カモミール入り玄米茶
ペパーミント入りほうじ茶
機能性とアロマ効果の高いお茶です。

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
コラボレーションをお楽しみください。

80g
¥400 [税抜]



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)

お茶と田七人参の出会い。
運命の出会い。
田七人参もお茶も様々な効能を持つ仙茶です。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。それによつて生まれた、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。



いろいろ試せる

迷ったらまずはコレ



SAKURA 缶入り
SAKURA 袋入り

80g
¥1,800 [税抜]

80g
¥1,500 [税抜]

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：園主の父・和光が一度飲んでから虧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つていただいた貴重な品種です。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てをし、素晴らしい茶樹に成長しています。
※萎凋(いちょう)とは：茶葉の中にいる酵素を利用し、6時間ほど発酵させることです。包装ご希望の場合はお知らせください。
嬉しい驚きをお届けします。

【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

¥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

新茶

季節の
おくりもの

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。



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。



煎茶 80g 缶2本入
¥2,890[税抜]
煎茶A 80g×2缶



... 箱・2本入りもあります

\ 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) 0.6×25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

\ 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

\ 江戸友禅、さくら絵の和紙缶 /



煎茶 200g 缶

¥3,200[税抜]より～
(煎茶Aの場合のお値段です。)

\ 上品な艶のある黒缶 /



煎茶 150g 缶

¥2,390[税抜]より～
(煎茶Aの場合のお値段です。)



新茶 80g 缶

¥1,420[税抜]より～
(煎茶Aの場合のお値段です。)

\ 女性におすすめ /



有機和風ハーブティー
缶入りギフト
¥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。

\ カラダに嬉しいおくりもの /



バラエティセット
リラックスギフト
¥2,930[税抜]
・極上三年番茶 150g
・ペパーミント入りほうじ茶 50g
・カモミール入り玄米茶 80g

\ こだわりの逸品 /



お茶の力ギフト
¥3,460[税抜]
・縄文のお茶 袴紗入80g
・SAKURA 袴紗入80g

\ お茶好き・お茶通に /



和の茶 袴紗入
¥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。

\ お茶を点てる優雅なひととき /



粉末茶筅ギフト
¥2,490[税抜]
・粉末緑茶(スティック) 0.6×25包
・樂々茶筅

\ 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



葉っぱいギフト
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



葉っぱいギフト
¥2,430[税抜]
・煎茶A 80g×2本
※3本入りもあります。



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▶

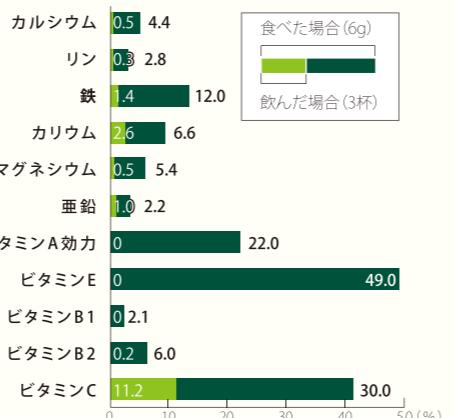
密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



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。

向島園の 生命力 あふれる 茶樹



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？



菊丸急須（極細）

陶器製（常滑焼）
¥4,300[税抜]



春秋

陶器製（常滑焼）
¥3,400[税抜]



昭萌

陶器製（常滑焼）
¥4,300[税抜]



陶製網タイプ

金網の金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。



帯網タイプ

内側に帯状の網を張りめぐらせた様式です。茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくくとも特徴。



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。

樂々茶筅
竹製
幅4cm×高さ15cm
¥1,300[税抜]



おしゃれに収納



桐箱

19cm×19cm×高さ17cm
¥4,000[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]



菊丸急須（帯網）

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	<input type="text"/>		



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="text"/>	<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="text"/>	<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 (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。
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。



食をテーマとした人気作品 “美味しんぼ”

葉っピイ向島園が
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

葉っピイ向島園株式会社

むこうじま かずと
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

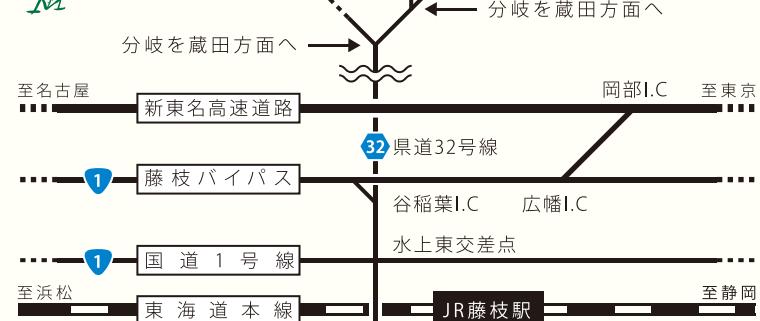
インターネット <http://www.mukoujimaen.jp/>

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! [向島園](#) で検索

Welcome to
茶畠!



・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。