

Happy Letter

2025年 新茶のご案内



養生仙薬研究所 〒426-0131 静岡県 藤枝市 瀬戸ノ谷 13078 TEL : 0120-925-129
HP : https://youjyousenyaku.jp/shop/pages/top_mukoujimaen
E-mail : support@yojyosenyaku.com

その他
数十社！

朝日新聞

TV TOKYO



静岡新聞

NHK



SBS RADIO

tv asahi



美味しんぼ
101巻(食の安全)にも
掲載されました。



養生仙薬

社会に価値のあるモノで
人生に手応えを。

養生仙薬研究所

所在地 〒426-0131 静岡県 藤枝市 瀬戸ノ谷 13078
TEL 0120-925-129
E-mail support@yojyosenyaku.com
HP https://youjyousenyaku.jp/shop/pages/top_mukoujimaen
営業時間 平日 9:00～18:00 (土日・祝休み)



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶を皆様に。

葉っパイ向島園は、栽培から加工販売まで農薬や化学肥料を
一切使用せず、地球にも人にもお茶にも優しい持続可能な
農業をさせて頂いております。

近年、有機農法は国をあげてサステナブルな社会実現のための農法として
大きく推進されておりますが、葉っパイ向島園は40年以上前から

「生あるもの全てとの共存共栄」をテーマに

農薬や化学肥料を使わない農法に取り組み確立してきました。

有機認証をお茶部門で一番最初に取り得たのも当園になります。

その中で特に重点的に考えていることは、

お茶の生き方を尊重するということです。

お茶を含めどの植物も人間に食べられたくて生まれ

成長してきたわけではありません。

その為、その命を頂く側のスタンスとして、**植物に対して敬意を払うことは**

ストレスフリーに栽培することだと思っています。

また、収穫された後も葉っぱ一枚の可能性を最大限発揮でき個性が活きるように

加工することとても重要なことと考えています。

そのように調和のとれた「生命の深い味わい」がするお茶を、

皆様にお届けできること幸いです。



CONTENTS

27	26	24	23	22	20	18	17	16	14	09	06	04	02
FAX 注文書	発送のご案内	葉っパイ向島園のお茶づくり	生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て	オリジナルブレンドティーのご紹介	ギフトのご案内	美味しい特別なお茶	美味しいお茶の淹れ方	おすすめの茶道具	粉末茶のちから	お茶のご案内	新茶のご案内	園主あいさつ 森のなかの茶畑から	心から「ほっ」とできる安心・安全なお茶作り



残留農薬検査について

毎年全ロットの残留農薬検査を行い
確かな安全を確認しています。

2024年に収穫した

茶葉につきましては

ホームページに結果

を公開しています。



新茶のご予約受付中です

今年も新茶の季節がやってきます♪
仕上がり次第、出来立て出荷で用意
させて頂いたいただきますので、今年はどうな
新茶に出会えるのかお楽しみに、どし
どしご予約くださいませ。
詳しくは、6ページをご覧ください。

二〇二五年 春夏のお知らせ

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、ありがとうございます。

今回は、葉っぴい向島園より養生仙薬研究所へ小売部門を移管して、初めてのHappy Letterとなります。昨年の移管時には、お客様の協力のもとスムーズに移管出来たこと、心より感謝しております。ありがとうございました。

これからは養生仙薬研究所より季節のお便りとしてHappy Letterをお届けさせていただきますので、宜しくお願い致します。

今年は、近年には無かったような冬らしい寒さがあり、寒さによって糖を蓄える性質を持つお茶にとっては良い冷え込みだった為、しっかりと休眠期間がとれた冬でした。ただ、昨年同様に降水量が少なく、乾燥による畑の被害は引き続きの課題となっております。この降水量によるお水の問題は、年々深刻度を増してきているので、今年の雨の降り方が今からとても気にかかっています。日本の降水量は、年間約2400mmと毎年あまり変わっていません。その2400mmが一年通して平均的に降ってくれば良いのですが、近年はどうしても、まるで亜熱帯地方かのようにまとまりがありません。一度にまとまって降ってしまうと、雨水は

地面の表面を走るだけで畑に浸透せず、水害ばかり起こってしまいます。農業をしていると、何にしても「バランスの良さはとても大事」と感じることが本当に多いです。

僕は、バランス感覚の良さは、急激なスピードで激変する今の社会を楽しく生きる上で、必要不可欠であると強く思っています。絶対安定だと思われていた大手が買収されたり統合したり、今まで考えられなかった価値観や習慣を受け入れ順応して行かなければいけない昨今、自分の本心を失わずに営み続けるには、主体性をしっかりと持った上での良いバランス感覚を駆使しながら、いかに不安定の中から自分なりの安定を作り出せるかだと思います。僕も、毎年色々な課題に直面し、トライ&エラーを繰り返しながら乗り越えてきていますが、そんな時、いつもお手本とするのはお茶樹の出で立ちです。

自然の状況にあるがままに揉まれ、どんな状況であろうと春には新芽を吹かせ、夏には夏芽を吹かせ、秋には秋芽を吹かせ、また来年に備える。病気になってもじっと耐え、全てを受け入れ自分のお茶としての生命を営み続けている。お茶樹は自分がお茶であることを忘れない。お茶は自然に順応し、生を楽しんでいる。

僕も、色々な外的要因に惑わされず、自分であることを忘れず、今年の新茶を楽しくやって行こうと思っています。

2025年 新茶！ ご賞味あれ！



むこうじま かずと

一九八五年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日茶畑のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈り機屋さん」になること。十八歳の時に父亡き後の向島園園主となる。平成二十一年に最年少青年農業者士に認定され、究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組んでいる。口癖は「全まほうまくいっている！」（根拠なし）



新茶のご案内

今年も山に春がやってきました。春の香り、春の色、穏やかな美しい季節の訪れに心が躍ります♪今年はどんな新茶に出会えるでしょうか。どのお茶も、年間を通してご用意しておりますが、新茶の甘く、最も青々としたみずみずしい香りはこの時期だけしか味わえません。今年の新茶、季節の味わいをお心ゆくまでお楽しみ下さいませ。

出荷予定
5/15



3,240 円 (税込) 50g

高級煎茶

上質な旨味と際立つコクをお楽しみいただけます。
自然に育まれた芳醇な香りと深いコクと旨味。向島園最高ランクの深蒸し煎茶です。香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみください。



高級煎茶の味わいチャート

旨み	■■■■■	5
渋み	■■■■■	5
えぐみ	■■■■■	5
熟度	■■■	2
香ばしさ	■■■	2

出荷予定
5/15



2,160 円 (税込) 50g

上煎茶

まろやかな旨み、深い味わいをお楽しみいただけます。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。少し優雅にお茶を楽しみたい…そんな時におすすめです。



上煎茶の味わいチャート

旨み	■■■■■	4.5
渋み	■■■■■	4.5
えぐみ	■■■■■	4.5
熟度	■■■	2
香ばしさ	■■■	2

出荷予定
5/20



1,620 円 (税込) 50g

煎茶 No.01

芳醇な香りと濃厚な味わいをお楽しみいただけます。しっかりとした旨味と甘みを感じられる煎茶。夏に水出し、氷出しで淹れる煎茶 No.01 はまた格別です。

煎茶 No.01 の味わいチャート

旨み	■■■■■	4
渋み	■■■■■	4
えぐみ	■■■■■	4
熟度	■■■■■	3
香ばしさ	■■■■■	3

出荷予定
5/20



1,080 円 (税込) 50g

煎茶 No.02

優しい香りの爽やかな味わいをお楽しみいただけます。爽やかな口あたりと上品な旨みを味わえる煎茶は、日常茶としてもおいしくお召し上がりいただけます。

煎茶 No.02 の味わいチャート

旨み	■■■■■	3
渋み	■■■■■	3
えぐみ	■■■■■	3
熟度	■■■■■	4
香ばしさ	■■■■■	4

出荷予定
5/20



864 円 (税込) 50g

煎茶 No.03

やわらかな口当たり、成熟した味わいをお楽しみいただけます。熱いお湯でも水出しでも、ほど良い香ばしさで後味はさっぱりしています。食後におすすめです。

煎茶 No.03 の味わいチャート

旨み	■■■■■	2
渋み	■■■■■	2
えぐみ	■■■■■	2
熟度	■■■■■	5
香ばしさ	■■■■■	5

新茶のお届けについて

新茶の出荷予定は、天候により前後することがございます。
この時期、発送が大変混み合いますので、ご不便をおかけし申し訳ありませんが、何卒ご容赦ください。よろしくお願いいたします。今年の新茶、楽しみにお待ちしております。幸甚です。
(※7月中旬まで新茶対応で発送させていただきます。)



648 円 (税込) 50g



756 円 (税込) 50g

玄米茶

JAS 認証の国内産有機玄米と、お茶の葉をブレンドして作りました。葉っぱの香ばしさと違った穀物の香ばしさが、香りの世界を引き立てます。玄米とお茶の割合は6対4です。

玄米茶の味わいチャート

旨み	■	1
渋み	■	1
えぐみ	■	1
熟度	■■■■■	5
香ばしさ	■■■■■	5

茎茶

香ばしく甘い口当たりが特徴です。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ため、しつかり味があるのに優しいお茶です。

茎茶の味わいチャート

旨み	■■■	2
渋み	■■■	2
えぐみ	■■■	2
熟度	■■■■■	4
香ばしさ	■■■■■	5

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。当園の敷地内からは縄文式石器や弥生式土器が出土しており、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なかった。しかし、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くなります。一方、種で育てる在来品種（古代品種）は生命体として非常に強く、とても注目が集まっています。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生まれた縄文のお茶。

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。是非、ご賞味あれ！

当園の敷地内から出土した縄文時代中期約四千年前の祭祀具です。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」



出荷予定
5/20

New
新茶



1,620 円 (税込) 50g

縄文のお茶

すっきりした中に渋さもある口あたりが特徴の昔ながらのやさしい味わいです。種から育てる在来品種を浅蒸し煎茶で仕上げています。お茶本来の味・香・色、そのもっと奥にある生命力をお愉しみください。

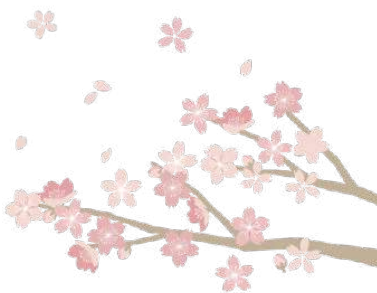
縄文のお茶の味わいチャート

旨み	■■■■■	4
渋み	■■■■■	4
えぐみ	■■■■■	4
熟度	■■■■■	3
香ばしさ	■■■■■	4



さくら餅の香りのするお茶

先代園主が、一度飲んでから虜になってしまった品種「静7132」は、『さくら餅のような香りのする、特別な品種です。何日も何日も頼み込み、その熱意に負けて譲って頂いた貴重なお茶の苗木を、先代園主がつくり上げた究極の完全有機栽培・一本仕立てで栽培し、現在、素晴らしい茶園に成長しています。『静7132』は、摘み取ってから、およそ6時間、生のままお茶の葉を寝かせておくと、茶葉の持っている酵素の働きにより、葉っぱが少し萎凋（発酵）します。そうすることで、さくら餅のようなやさしい香りがでてくるのです。その茶葉を、びく石の麓から汲み上げた清水でやさしく蒸して、浅蒸し煎茶に仕上げています。『静7132』の茶の葉の味をそのまま味わえる、透き通るような香り高いお茶は、私にとって、ご褒美のお茶です。ほろりとやさしい SAKURA の香りを、お心ゆくまでお楽しみください。



出荷予定
5/20

New
新茶



1,620 円 (税込) 50g

SAKURA

静7132という品種の茶葉を萎凋（発酵）しやさしく蒸して浅蒸し煎茶に仕上げています。ほろりとやさしく透き通る桜餅のような香りをお愉しみいただけるお茶です。

SAKURAの味わいチャート

旨み	■■■■■	4
渋み	■■■■■	4
えぐみ	■■■■■	4
熟度	■■■■■	3
香ばしさ	■■■■■	4



972 円 (税込) 5g × 17

水出しほうじ茶 (バラ・タグなし)

香ばしく甘い、優しいほうじ茶のティーバッグです。水でもお湯でも美味しく淹れられます。5gタグなしでボトル用や急須用のティーバッグです。



720 円 (税込) 2g × 15

煎茶 (バラ・タグあり)

煎茶№02を贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。カップ一杯用の2gティーバッグでタグありタイプです。

TEA BAG

手間いらずで気軽に美味しいお茶を楽しめる三角ティーバッグ



648 円 (税込) 2g × 15

赤ちゃん番茶

カフェインレスのほうじ茶のティーバッグです。ティーバッグは無漂白紙パックで赤ちゃんにも安心です。番茶は、カフェインが少なく吸収性が良いという特徴があり、苦味や渋みがなくやさしい味です。香ばしく甘い口当たりが特徴です。

Baby



赤ちゃん、ママ、パパ、ご年配の方みんなが安心して飲める優しいお茶



864 円 (税込) 80g

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。直火焙煎で炒った香ばしい香りが印象的で飲み終えた後も香りが喉元に残ります。



豆知識

強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎するほうじ茶の製法は、一九二〇年代に京都で確立された製法と言われています。300度近い高温で加熱し、一気に冷ますことによって、もともとのお茶の葉に含まれるカフェインの成分が壊されると同時に苦みが消え、香ばしく気品ある甘味のあるほうじ茶に仕上がります。昭和天皇に献上したことで有名な「献上賀棒茶」とはこのことです。

赤ちゃんのお風呂上がり、日光浴、散歩の後などの水分補給が必要な時に水筒や、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。アイスでもホットでもおいしく淹れられます。

赤ちゃん緑茶

カフェインレスの緑茶のティーバッグです。お茶の葉は低カフェイン低タンニンの番茶を使用しており、ティーバッグは無漂白紙パックで赤ちゃんにも安心です。緑茶には、カテキン、テアニンなど健康や味覚を養うのに良い成分がたくさん含まれています。やさしい味わいが特徴です。



648 円 (税込) 2g × 15

手軽に
おいしいお茶が
楽しめるね♪



972 円 (税込) 5g × 15

水出し煎茶

(バラ・タグなし)

香ばしく甘いお茶です。水でもお湯でも美味しく淹れられます。5gタグなしでボトル用や急須用のティーバッグです。

ティーバッグでも美味しくお茶を淹れられるように、三角ティーバッグを使用しています。茶葉が大きく広がり、豊かな香りや味わいを楽しんでいただけます。忙しい毎日でも、手軽に本格的なお茶を楽しみませんか？

おいしいお湯で淹れる番茶



864 円 (税込) 200g

土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は金気臭の心配もなく遠赤効果によりマイルドで美味しいお湯になります。水を入れた土瓶に三年番茶を入れ、沸騰させないよう煮出すと、絶品のお味をお楽しみいただけます！



おすすめ
土瓶です

けんこう土瓶
陶器製(常滑焼)
※詳しくは16Pを
ご覧ください。



極上三年番茶は…

お腹に優しく、カラダを温めてくれます。元気がないなという時やスッキリしたい時にもおすすめです。また女性にも嬉しい働きがたくさん！東洋医学では『飲む手当て』と言われているほど、体にとってもいいお茶です。梅醬番茶にして飲めば、日本版エナジードリンクの出来上がりです。

Recipe

代表的な万能薬茶

『梅醬番茶』



梅干し生姜醤油 十三年番茶

梅干しを湯呑の中でつぶして、生姜汁を2〜3滴と醤油小さじ1.5杯をよく混ぜ合わせます。そこに熱い三年番茶を注ぎ混ぜて出来上がり◎



864 円 (税込) 150g

極上三年番茶

カフェインレスの体に優しいほうじ茶です。茶葉は、新芽ではなく夏〜秋に収穫した番茶(大きく成長して熟したお茶)の葉と茎を、荒茶の状態で三年間常溫熟成して焙煎しています。焙じ茶葉から生まれる独特の香りと風味を楽しむことができます。



番茶

焙煎の風味が香ばしい
ホッとする味わいを楽しめる番茶

焙煎することで、お茶の苦み成分タンニンが減少し、苦みと渋みが少ない番茶。カフェインレスなので、カフェインを気にされている方にも安心して飲んでいただけます。リラックスタイムやお食事のお供にお楽しみください。



1,080 円 (税込) 50g

ペパーミント入り
ほうじ茶

ほうじ茶をベースにペパーミントが爽やかな和風ハーブティーです。ほうじ茶の香ばしく優しい性質とペパーミントの爽快な香りで、気分転換にぴったりなお茶です。



1,080 円 (税込) 50g

カモミール入り
玄米茶

玄米の香ばしさと緑茶の旨味、カモミールの包み込むような優しい香りが特徴です。様々な健康効果のあるカモミールは、「マザーハーブ」とも呼ばれるハーブです。

herbal
tea

ハーブが苦手な方にも飲みやすい
優しい和風ハーブティー

向島園のお茶に、庭で摘んだハーブを合わせて飲んでいるというお客様の声から生まれた、オリジナルハーブティーです。ハーブの特性と日本茶の特性を生かした、機能性とアロマ効果の高いお茶です。



1,080 円 (税込) 40g

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。



756 円 (税込) 0.6g × 25

粉末玄米茶 (スティックタイプ)

粉末玄米茶のスティックタイプです。個包装のスティックタイプなので外出先でも手軽に美味しいお茶を楽しんでいただけます。



540 円 (税込) 40g

番茶粉末茶

栄養素を一番多く含む番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おいしく摂取できます。



702 円 (税込) 40g

粉末三年番茶

三年番茶の高い栄養を、そのままお召し上がりください。



1,080 円 (税込) 40g

粉末緑茶

ホットでもアイスでも、手軽に美味しい緑茶をお楽しみください。また、スムージーやお菓子作りなど、幅広くご利用いただけます。



756 円 (税込) 0.6g × 25

粉末緑茶 (スティックタイプ)

粉末緑茶のスティックタイプです。個包装のスティックタイプなので外出先でも手軽に美味しい緑茶を楽しんでいただけます。

powdered tea

溶かしてまるごとお茶の栄養が
おいしく飲める粉末茶

無農薬のお茶をそのまま召し上がれます。スティックタイプは一煎分の飲みきりタイプ。お弁当や旅行のお供、お料理など様々な用途でお楽しみください。

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、様々な体の悩みや、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・Bーカロテン・ミネラル分」など、日常の食事では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。

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。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。当園のお茶は、農薬や化学肥料を一切使用せずに育てていますので、安心・安全で体に良いお茶を、おいしく楽しく飲んでいただきたいと思っています。

粉末茶のチカラ

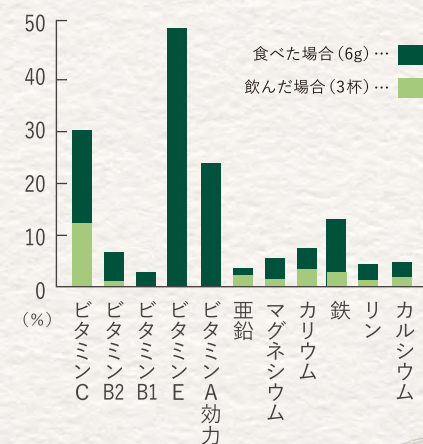
お茶の栄養成分を
まるごと食べる



不溶性成分 約70%
水溶性成分 約30%

茶殻として
残ってしまいます

急須で淹れた場合の成分割合



微粒栄養素摂取量の比較



お茶にはたっぷりの栄養成分♪

昔から養生の仙薬と
言われている
お茶のパワー！
是非お試しください♪

エピカテキン

エピカテキン
ガレート

エピガロカテキン

食物繊維

エピガロカテキン
ガレート

テアニン
(アミノ酸類)

カフェイン

ミネラル類

ビタミンA

ビタミンB群

ビタミンC

ビタミンE

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？

菊丸急須（帯網）
陶器製（常滑焼）

290 cc



6,930 円（税込）

けんこう土瓶
陶器製（常滑焼）

1.6L



5,060 円（税込）
Φ16cm×D12cm

おいしいお湯で淹れるお茶

土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は金気臭の心配もなく遠赤効果によりマイルドで美味しいお湯になります。水を入れた土瓶に三年番茶を入れ、沸騰させないよう煮出すと、絶品のお味をお楽しみいただけます！

美味しい

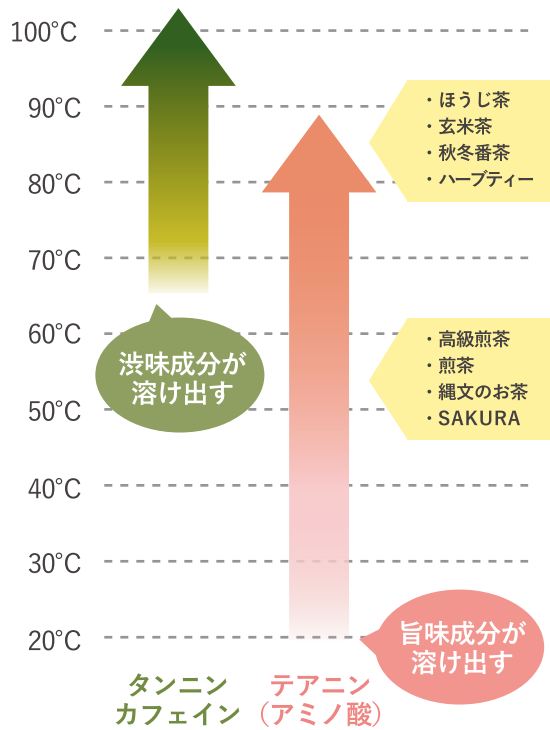
お茶のお湯加減

お茶にはそれぞれおいしく淹れる理想的な温度があることをご存知ですか？

温度や浸出する時間によって、さまざまな味わいを楽しむことができます！

温度とおいしさの関係

低温で淹れると甘みや旨味が引き立ち、渋みや苦味が抑えられます。高温で淹れると苦みや渋みが強くなり、シャキツとした味わいになります。



美味しい

お茶の淹れ方

お茶の旨味・甘味成分であるテアニンは、約20℃で溶け出し、渋味・えぐみ成分のカフェインやタンニンは、約70℃～90℃で溶け出します。上級なお茶ほど旨味を多く持っているため、渋味・えぐみも多く持っています。なので、お茶を淹れるお湯加減はとても大切です。

急須で淹れたお茶を
楽しんでみてください！



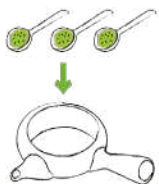
1

熱湯を湯呑に注いで70℃くらいになるまで冷まします。
さらに湯呑のお湯を急須に移して急須を温めます。
※一回お湯を移すごとに、温度は10℃ほど下がるので、何度か移し替えて適温に近づけます。



2

急須のお湯を湯呑に戻し、急須にお茶の葉を入れます。3人前の目安は6g。ティースプーンに軽く2～3杯分です。



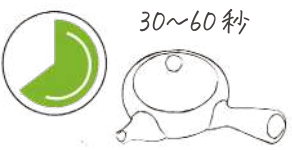
3

湯呑のお湯を急須に注ぎます。
※高級煎茶・上煎茶・縄文のお茶・SAKURAは40～60℃です。



4

蓋をして、お茶のおいしさが出るまで30～40秒ほど待ちましょう。
※高級煎茶・上煎茶・縄文のお茶・SAKURAは少し長く60秒ほど待ちます。



5

急須をゆっくり回しながらお茶の葉を開かせ、お茶を湯呑に注ぎ分けます。最後の一滴までしっかり注いでください。



6

注ぎ終わったら、急須の注ぎ口の反対側をぽんと軽くたたき、中のお茶の偏りを開放します。そうすることで、二煎目をよりおいしく淹れることができます。



7

二煎目からは、一煎目よりやや熱いお湯を使用し、すでにお茶の葉が開いているので待ち時間なくすぐに淹れてください。





美味しい特別なお茶

皆さんのお茶に対してのイメージは、どんなものがあるでしょうか？

美味しくてヘルシーな飲み物という印象が強いのではないのでしょうか。喉が渴いた時の飲み物や食事の時に食卓にあるイメージもあるかと思っています。このようなお茶の役割は「日常茶飯事」という言葉もあるように、私達の生活に浸透しています。

そんな、身近なお茶にも「**美味しくて特別なお茶**」が存在します。「存在する」というよりも「作られる」と言った方がいいかもしれません。私達だけが作ることができる美味しくて特別なお茶…それは、そのお茶を飲むまでに費やした時間によって作られます。例えば「あのお菓子と一緒にこんなお茶飲みたいな」「この湯飲みで飲んだらカッコいいな」「庭で飲むと気持ちよさそうだな」というシチュエーションを考えることだったり、いつもより丁寧にお茶を淹れてみるといった行動だったり…

お茶が特別なお茶になるかどうかは、**そのお茶を飲むまでに費やした時間によって決まるのです**。分かりやすくいうと、どんなに下手に淹れたお茶でも、子供や愛する人が自分の事を考えて淹れてくれたお茶は、淹れた人にとっても淹れられた人にとっても特別なお茶ですよ。その特別感というのは、大切な人のことを思って費やした時間によって作られます。**お茶には、そんな特別感によってできる「間」の世界があります。お茶のためにしつらえた時間によって特別なお茶ができ、その特別なお茶を飲みながら至福の茶の間が生み出されます。**

お茶を飲む時に心に余裕を持って「一人でゆっくり飲むにはこのお茶だな」とか「この人とはこのお茶を飲みたいな」など、少しでもお茶のことを考える時間を持つただけると、そのお茶がいつもよりも特別なお茶になるのではないかと思います。**皆さんもお茶のために、しつらえた時間を持つことで、「特別なお茶のある暮らし」をしてみませんか？**向島園のお茶が、そのお手伝いをできれば嬉しく思います。

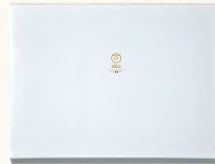
贈り物に美味しい お茶はいかがですか？

ちょっとした手土産やお配りもの、お中元・お歳暮、季節のご挨拶に感謝の気持ちを添えて美味しいお茶を贈りませんか。人気のあるお茶、定番のお茶などお客様のニーズにお応えできるように厳選セットをご用意いたしました。
※掲載商品以外のお茶のご注文をご希望のお客様はお電話にてご連絡ください。

01 香り比べセット

「SAKURA」「縄文のお茶」「上煎茶」がセットになった個性豊かな香りの違いを楽しめる香り比べセットです。
向島園のお茶でも人気の高い3商品が日々の暮らしに彩りを与えてくれます。ご自分用として、様々なお茶を楽しみたい方、大切な方へのギフトとしてもぜひご利用ください。

人気
No.1



SAKURA × 1袋
縄文のお茶 × 1袋
上煎茶 × 1袋

4,950円(税込)

02 煎茶セット

芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴の「煎茶№01」と、優しい香りで爽やかな味わいが特徴の「煎茶№02」がセットになった煎茶セットです。お茶の時間が、心の「余白」を作り、日々の暮らしに安らぎを与えてくれます。日常茶として向島園のお茶を試したことがない方にもおすすめです。

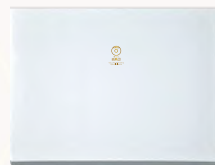


煎茶№01 × 1袋
煎茶№02 × 1袋

2,750円(税込)

03 ほうじ茶セット

焙じ茶葉の心地よい香りと深い味わいが楽しめる「三年番茶」とほうじ茶をベースにペパーミントが爽やかな「ペパーミントほうじ茶」がセットになったほうじ茶セットです。芳ばしい香りは日々の暮らしに癒やしのひとときを与えてくれます。お食事との相性もバツチリです。

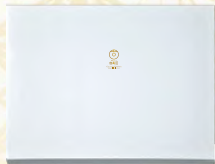
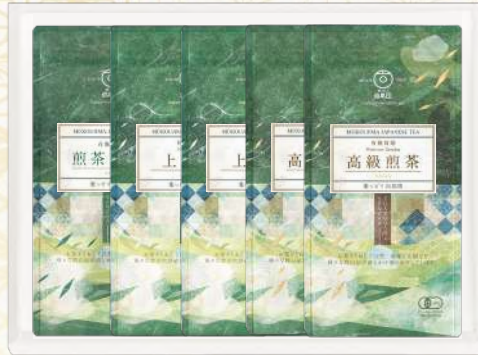


極上三年番茶 × 1袋
ペパーミント
ほうじ茶 × 1袋

2,200円(税込)

04 高級煎茶セット

向島園最高ランクの深蒸し煎茶「高級煎茶」とまろやかな旨み、深い味わいが特徴の「上煎茶」がセットになった高級煎茶セットです。煎茶の香り・甘み・渋みの絶妙なバランスの味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おすすめです。



高級煎茶 × 2袋
上煎茶 × 2袋
煎茶№01 × 1袋

11,550円(税込)

お仕立てについて

白地の箱に巻いて使える、御熨斗・掛け紙・帯紙をご用意しました。お祝い事や季節のイベントなど様々な用途にお使いいただけます。その他、1袋からご注文や様々なお茶の組み合わせ、大口でのご相談も承っております。お気軽にご相談ください。

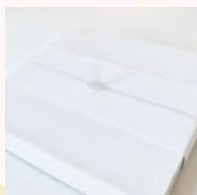
A 御熨斗
紅白蝶結び



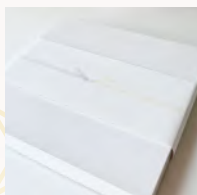
B 御熨斗
紅白結び切り



C 掛け紙
黒白あわじ結び



D 掛け紙
黄白結び切り



E 帯紙
花



F 帯紙
オレンジ緑



G 帯紙
サークル



ご希望商品
右上の A~G を
ご注文時に
お伝えください。



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。

農薬・化学肥料を使用しなくとも、病気知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法にのっとり、実生で疎植すること、そして大きく育つまで剪定しないことがベストです。（在来茶）

しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことになりありません。その為、先代園主は、挿し木栽培をしたとしても実生に出来るだけ近い栽培方法を取ろうと考え、挿し木を極限の小ささである一節一葉から始め、疎植にして太い幹を作る。



先代園主 向島和光

一本仕立て栽培された茶樹は、通常栽培の茶樹と比べ幹の太さは10倍以上あり、根も4倍以上伸びます。よって、非常に生命力あふれた茶樹へと成長して本来のお茶の力を発揮してくれます。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不换と言われ、弘法大師には養生の仙薬と言われたお茶のパワーを最大限に引き出して、お茶本来の生き方を尊重する栽培方法。

それが「二本仕立て」栽培です。

『向島園の一本仕立て』

先代園主が完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）でお茶の栽培をするため、試行錯誤の結果生み出された栽培方法が「一本仕立て」です。昭和57年、従来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考えお茶の有機栽培に取り組み始めたのですが、今まで使用していた農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹の樹勢は落ち、収穫が困難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農薬無くして栽培できないと

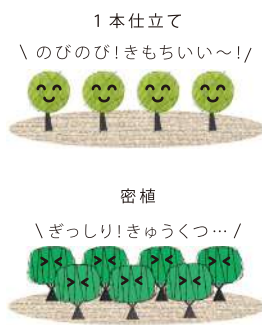
言われており、どうしたら有機栽培でお茶の栽培ができるか試行錯誤の日々でした。歴史をたどってみると、お茶は平安初期（815年）中国から仙薬として日本に伝わりました。農薬や化学肥料が日本で多様に使用し始められたのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培ができていたことに気づき、その栽培方法を見習えば、無農薬でもお茶の栽培ができるのではないかと考えました。

昔は、お茶の樹は実生で増やしていましたが、お茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようとすると挿し木でしか育てられませんでした。しかし、挿し木栽培にすることは、クローン栽培をしていることに近く、実で植えた茶樹と挿し木で植えた茶樹を比較すると、特に成園になってから生命力に大きな差が



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。



一本仕立て栽培を考案しました。育苗施設で育てるのではなく、自然の畑の真ん中に葉っぱ一枚挿していくので、途中で強い風雨に見舞われれば振り出しに戻り、鳥に葉っぱを啄まれればまた振り出しに戻る。それを何度も繰り返し、15年の歳月を経て、ようやく一本仕立ての栽培方法を確立しました。

生命力あふれる茶樹



カフェインレス

ティーバッグタイプ

7cm×8cm
タグなし

原材料 有機三年番茶（国産）・キャンドルブッシュ・ゴボウ・ハブ茶・ドクダミ・冬葵子・桃の花・小豆・オオバコ葉

焙煎腸活茶 三年熟成ほうじ茶使用
直火焙煎製法で茶葉本来の甘みを引き立て、香り豊かな美味しさを実現いたしました。腸活をサポートする栄養成分が豊富に含まれており、手軽にしっかりと栄養を摂取できます。

スッキリ快調の秘密は？

Point

スッキリをサポートする
7つの生薬成分を配合



Point

注目の整腸成分
メラノイジンの働きで
溜め込まない腸づくり



Point

焙煎茶葉の香り成分
ピラジンの働きで
心もカラダもリラックス



¥2,980 (税込) 15 包入り



ティーバッグタイプ

7cm×8cm
タグなし

原材料 有機緑茶 100%（国産）・GABA

すやすやティー
緑茶由来テアニン 高品質 GABA
すやすやティーは、向島園の茶葉と高品質 GABA のみを使用して、身体に優しい水出し設計です。ぐつすりおやすみタイムをサポートする栄養成分が豊富に含まれており、手軽にしっかりと栄養を摂取できます。

ぐつすりおやすみタイムの秘密は？

Point

緑茶由来のリラックス成分「テアニン」が
スムーズなおやすみタイムへと導きます。



Point

お酒「いいちこ」の製造の際に出る搾りかすを**乳酸菌発酵**させた、高品質な GABA をブレンドしています。



Point

お茶の成分を最大限活かす為の
「水出し専用設計」。
ローカフェインなのも安心♪



¥2,980 (税込) 15 包入り

向島園 × 養生仙薬研究所

オリジナルブレンドティーのご紹介

葉っぴ伊向島園のお茶づくり



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

葉っぴ伊向島園は、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。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。

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かった。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ってしまう。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ーそう思うと、恥ずかしくてとても顔を上げられなかったのです。

同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いったい教育とはなんだろうと思わず考え込んでしまった。日本人といえど世界でも一、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った人は、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。」(家の光1998年12月月号より)

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。

山の本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のでしょうか？



視点をずらして観ることで、今まで観えなかったものが観えてくる。本当に大切な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のでしょうか。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樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

やっと以前の収穫量に戻ったのは6年目の事でした。

お茶の葉一枚一枚の生命力を十分引き出し、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と願っています。

尚、大切に収穫したお茶はびく石山の麓から汲み上げた清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いております。



感謝



養生仙薬研究所 FAX注文用紙 (24時間受付)

FAX:054-639-0574



◆ご購入者様情報

フリガナ		TEL	
お名前		FAX	
ご住所	〒	E-mail	

◆注文商品・お届け先

	商品名	のし	数量	金額
1		☐ 必要		
2		☐ 必要		
3		☐ 必要		
4		☐ 必要		
5		☐ 必要		
合計				円
お届け先（ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください）			お届け希望日	月 日
お名前			お届け希望時間	☐ 指定なし ☐ 16～18時 ☐ 午前中 ☐ 18～20時 ☐ 14～16時 ☐ 19～21時
ご住所	〒 TEL			

	商品名	のし	数量	金額
1		☐ 必要		
2		☐ 必要		
3		☐ 必要		
4		☐ 必要		
5		☐ 必要		
合計				
お届け先（ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください）			お届け希望日	月 日
お名前			お届け希望時間	☐ 指定なし ☐ 16～18時 ☐ 午前中 ☐ 18～20時 ☐ 14～16時 ☐ 19～21時
ご住所	〒 TEL			

◆お支払方法 ★オンラインショップからのご注文は、AmazonPay、クレジットカード決済もご利用頂けます。

☐ 代金引換・・・ 商品到着時、運送会社の方に代金をお支払いください。 ※代引き手数料はお客様ご負担にてお願い致します。(手数料 26 P参照)	◆送料 地域によって異なりますので、詳細は発送のご案内をご覧ください。 ¥8,000(税込)以上 送料無料です。
☐ 後払い(NP)・・・ 請求書は商品に同封されていますので、ご確認ください。 注文者様のご住所とお届け先のご住所が異なる場合は、請求書は商品に同封されず、 購入者様へお送りいたします。商品代金のお支払いは「コンビニ」「郵便局」「LINE Pay」 どこでも可能です。請求書の記載事項に従って発行日から14日以内にお支払いください。 お支払い期日を過ぎてもお支払いの確認ができない場合、手数料が加算される場合がございます。※ご注意事項は26Pを参照ください。	

◆備考 ※のしをご希望の方は種類をご記入ください

のし	包装	ご要望他
☐ 必要	☐ 必要	

発送のご案内

お届け方法 佐川急便にて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 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	2kgまで箱60cmサイズ	5kgまで箱80cmサイズ	10kgまで箱100cmサイズ
北海道	¥986	¥1,107	¥1,222
東 北	¥870	¥876	¥1,107
関 東	¥696	¥760	¥876
信 越	¥696	¥760	¥876
東 海	¥696	¥760	¥876
北 陸	¥696	¥760	¥876
関 西	¥639	¥702	¥817
中 国	¥639	¥702	¥817
四 国	¥639	¥702	¥817
九 州	¥581	¥645	¥702
沖 縄	¥1,155	¥1,595	¥2,035

送料
無料

お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000**(税込)以上お買い上げで**送料無料**です。

ネコポス
発送

商品の梱包サイズが
・角形A4サイズ(31.2cm×22.8cm)以内・厚さ2.5cm以内の場合 **全国一律¥330(税込)**です。
※商品代引はご利用いただけません。 ※ポスト・荷物受け・新聞受けへの投函となります。
※お届け日指定・時間指定配達はご利用いただけません。

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、または注文が集中している場合は多少遅くなる場合があります。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

商品代引 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払い下さい。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 ————— ¥330(税込) 税込商品代金3万1円~10万円以下 — ¥660(税込)

税込商品代金1万1円~3万円以下— ¥440(税込) 税込商品代金10万1円~30万円以下— ¥1,100(税込)

後払い(NP)
ご注意

後払い手数料：無料

後払いのご注文には、株式会社ネットプロテクションズの提供するNP後払いwizサービスが適用され、サービスの範囲内で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。ご利用限度額は累計残高で55,000円(税込)迄です。(NP後払いサービスご利用分も含まれます。)

詳細は右記URLにてご確認ください。 https://np-atobarai.jp/about/index_wiz.html

ご利用者が未成年の場合、法定代理人の利用同意を得てご利用ください。

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1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弊社が負担致します。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。