



●抹茶「希」30g 1,944円 ●「千代昔」30g 1,620円 ●煎茶「初みどり」100g 1,080円 ●雁が音100g 648円 ●薫るほうじ茶100g 540円 ※価格税込

城陽の茶農家の渾身の碾茶を 備長炭の炭火で仕上げたこだわりの宇治抹茶

昭和24年に創業。地元の茶農家を中心に茶葉の個性を生かしながら、喉越しが良く、丸みのあるやさしい味わいの抹茶をつくられています。

3代目になる有田一平さんは、城陽の茶農家へ足繁く通い、さまざまな交流を重ねるなかで、茶の栽培から茶農家の思いや考

えを知り、ワラやヨシで茶畑を覆った「本ず」の覆下園で栽培した「うじひかり」に出合ったそうです。

有田三翠園では、碾茶の香りを引き出すための重要な仕上げ乾燥の「ねり」を代々受け継いできた備長炭による炭火の乾燥機で行っています。火加減に気



●抹茶20g「宝亀」1,000円・「妙寿」1,200円 ●玉露100g「慶寿」1,200円
●玉露雁ヶ音 200g 1,000円 ●玉露玄米茶 400g 800円 ●ほうじ茶400g 500円
※価格税別

150年の香りと味を継承する老舗 自社茶園で栽培を続けるこだわりの宇治抹茶

茶農家だった初代当主が約150年前に茶商をはじめた老舗の茶問屋。4代目の北村誠一社長が自ら茶師を務め、仕入れから合組の指揮をとって、老舗の味を守っています。

長年付き合ひのある地元の茶農家や、茶市場から最良の茶葉を仕入れて、芳香園ならではの

味をつくっています。現在もわずかながら自社の茶園で栽培されています。

茶葉を育てることで、その年のおおよその出来や状態も把握できるので、芳香園のお茶づくりにには欠かせないそうです。自社の抹茶は城陽、宇治、京田辺はもとより京都各地の荒茶

有田三翠園 ありたさんすいえん

☎0774・52・0217
城陽市奈島芝新田68-3
[営]9:00~18:00
[休]日曜・祝日



を配り、和紙の上に広げた荒茶の薄い葉肉を焦がさず乾かすことで、雑味や青臭さが消えて旨味が増し、上品な味に仕上がる。とか。そんな「本ずうじひかり」の宇治抹茶は、2015年の日本茶アワード・抹茶部門で最高賞を獲得しました。その美味しさに魅了され、遠方から足を運ぶ常連さんも。こだわりの宇治抹茶と有田さんの思いを一緒に、心ゆくまで味わってみてください。

芳香園 ほうこうえん

☎0774・52・0033
城陽市長池北清水29
[営]9:00~17:00
[休]第2、4土曜
日曜・祝日・年末年始



を使っているのです。すべて宇治抹茶。茶葉を選ぶ目と合組の良さから、商品に合わせた抹茶を依頼されることも多いそうです。その抹茶は大手メーカーのお菓子や、外食レストランなどのデザートにも使われているとか。長池宿の通りに面した旧事務所のお茶を直売所に利用。レトロな雰囲気の中でお気に入りのお茶を探そう。また京都ポルタに直売店もあり、手土産などの購入に利用してみてください。



工場の敷地内にも茶園があり、訪問客を出迎えてくれる



選りすぐりの碾茶を自社の石臼で抹茶に加工する



旧事務所の応接室がそのまま残る。レトロな雰囲気の中で、お茶を買い



備長炭の炭火の乾燥機に付きつきり「ねり」を行っている



製茶工場で茶づくりに没頭すること多い3代目の有田一平さん



繁忙期以外は無料で抹茶接待のサービスを行うこともあるとか



●抹茶30g「碧翠」3,500円・「天鼓」2,000円・「松の翠」1,000円 ●煎茶「宇治みどり」100g 1,000円 ●ほうじ茶「宇治錦」200g 600円 ※価格税別

甘みがあつて、しっかりと熟成したコクと旨味を追求 150年の伝統を受け継ぐ熟成の宇治抹茶

慶応3年(1867)に緑茶をつくり始め、創業150年を数える茶問屋。第29回宇治茶品評会では、玉露の部で農林水産大臣賞を受賞するなど、最高品質の宇治茶をつくり出す老舗として、その名が知られています。

新茶は摘んですぐは味に強さがあるため、茶農家から仕入れた荒茶を温度管理の下でひと夏

越えるぐらい熟成させて、まろやかで口当たりのよい味わいに仕上げているそうです。

茶師がそれぞれの茶葉の味や色をみる啗き茶には、地下60mから汲み上げた、清らかでやわらかな地下水を使っているとか水質を保つために社屋の前で常時流しているのが、誰でも自由に持ち帰ることができます。

碧翠園 へきすいえん ☎0774・52・1414

城陽市 中ノ郷51
[営]9:00~17:00
[休]土曜・日曜・祝日



小売りする自社商品はありますが、私たちが口にするお菓子やスイーツには香岳園の宇治抹茶が使われているかもしれません

製菓メーカーや商社が全幅の信頼を寄せる 高品質の宇治抹茶をつくる製茶の老舗

香岳園製茶株式会社は、明治の初めの1870年頃、当時の当主である北村磯次郎氏が創業し、間もなく150年を迎える製茶会社の老舗です。

香岳園製茶では、一般に小売りする宇治抹茶や宇治茶を製造販売していません。茶葉を碾茶の状態まで仕上げ、茶問屋に卸

すことや、製菓・食品メーカーの要望に合わせた抹茶をつくって納入することが本業です。

同社では、1年間に京都府内産の宇治抹茶15%の170tをとり扱い、唯一の宇治茶市場である全農京都府本部の取引企業の中で、仕入れのシェアは常に1~3位の上位に位置します。

香岳園製茶 こうがくえんせいちや ☎0774・52・0007

城陽市 富野堀口27番地
[営]9:00~17:30
[休]日曜・祝日



「私たちは裏方で社名は出ませんが、すべて自社にて一貫製造して、美味しい宇治抹茶をお届けするために努力を惜しみません」と語る専務の北村さん。

本社工場の前を歩くと、抹茶の香りに包まれます。その香りは清々しく、そして誇らしい気持ちにさせてくれます。



約700t³の原料茶を脱酸素容器に入れてマイナス4℃で保管する



場内では150台以上の石臼が碾茶を挽いて抹茶をつくっている



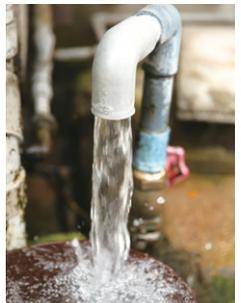
住宅街の中にある本社工場



「天狗の宇治茶」の商標は、「決して天狗になつてはならぬ」と先人の教え



抹茶室には100台の石臼が並び、作業所内は衛生面にも配慮された近代的なつくり



清くまろやかな地下水で抹茶を味わいたい