



- 抹茶40g「九重の昔」2,268円・「祥瑞の昔」1,620円・「松昔」1,188円
- 煎茶ティーバッグ60g 800円 ●宇治抹茶カプチーノ 5本 540円
- 宇治ほうじ茶カプチーノ 5本 432円 ※価格税込

文政元年創業の老舗。厳選した宇治抹茶から、宇治抹茶カプチーノまで美味しさと思いを堪能

江戸時代中期の元禄の頃に米と茶業を扱いはじめ、文政元年（1818）に4代目島本徳翁が宇治茶問屋業を確立。現在の摘翠園の礎を築きました。約200年の歴史の中では、6代目徳次郎（慶徳）が、明治政府参与の井上馨と会見して外貿易の重要性に気づき、宇治

茶の海外進出を实行しました。現在の島本家には、当時の引札（チラシ）の版木や取引を記す書状などが多く残り、まさに宇治茶の歴史をつくりだした老舗の茶問屋です。摘翠園の顔と言わなければならない宇治抹茶は、色、香り、味わいに納得した城陽の碾茶を主に使用した

もので、多くの茶人も愛用されているとか。

また、進取の気象を受け継いだ10代目当主の島本憲司さんは飲んで美味しく、ほっと安心できる宇治茶を供しながら、その時代に合ったものを創出したいと、「宇治抹茶カプチーノ」を発売。上質の宇治抹茶に少量の糖分と乳脂肪を加えた商品で、抹茶の旨味を味わえると大変好評です。当主の思いも一緒に味わってみてはいかがでしょうか。

摘翠園 てきすいえん

島本株式会社
☎0774・52・0002

城陽市奈久保野15
[営]9:00~17:00
[休]土曜・日曜・祝日



- 抹茶30g「濃茶 旭の昔」2,700円・「薄茶 京昔」1,620円
- 玉露80g「いの岡」3,240円・「たなべ」2,160円 ※価格税込

京田辺の玉露で有名な老舗の茶問屋 舞妓さんが点てるお茶屋さん納得の宇治抹茶

京都、大阪、兵庫に15の直売店を構える、大正8年創業の老舗の茶問屋。もともとが茶農家だったので、木津川沿いの水はけの良い自社の茶園では、丹精込めて栽培され、その茶葉はすべて玉露に製茶されます。しっかりと肥料を入れて、旨

味を蓄えた茶葉を丁寧に手摘みしており、他にはない玉露として、その味を求める常連の方も多そうです。抹茶は、宇治や城陽の茶農家から茶師が選り抜いたものを入れて熟成させ、販売する量を見極めて、石臼で挽いた新鮮なものを販売されています。

お茶の玉宗園 おちやのぎよくそうえん

☎0774・56・2669

城陽市富野荒見田112
アル・プラザ城陽1F
[営]10:00~21:00
[休]無休
[本社]京田辺市草内
宮ノ後29番地



薄茶「京昔」は、京都先斗町で5月に行われる「鴨川をどり」のお茶席で舞妓さんが点でてくれる抹茶に使われています。お茶屋さんが納得する旨味と香りの抹茶を味わえると好評とか。アル・プラザ城陽店では、抹茶や贈答用の玉露、抹茶碗や茶せんなどの茶道具も揃っています。また、抹茶ソフトやほうじ茶ソフトなどの販売も行っているのです、さまざまなお茶を楽しむことができます。



木津川沿いの自社の茶園の様子



抹茶以外にも茶器や茶せんも販売し、茶道具を揃えるのにおすすめ



商品も充実し、贈答品を買い求める方も多いアル・プラザ城陽店



本社の前に広い駐車場があるので、そちらに駐車できる



初代から10代、本家から茶業を分家してから4代目になる島本憲司さん



直売は、商品が並ぶ応接室で応対してもらる



世界でブームになりつつある “抹茶”茶園や工場でお茶“抹茶”を知る

抹茶は世界でブームになりつつあります。「孫右エ門」では、手摘みの碾茶茶園の見学、碾茶工場の見学、その後、希少な最高級ほんず抹茶を飲みながら、効能の話や美味しいお茶の入れ方などお茶の話をお聞かせできるイベントがあります。

1 碾茶茶園見学

今となっては、希少な昔ながらの自然仕立ての「手摘みの碾茶茶園」です。静岡や鹿児島にあるような、かまぼこ型の「機械摘みの茶園」ではありません。

四季折々で茶園の風景は異なりますが、黄緑いっぱいの茶園を見ながらなぜ、この場所なのか？ 何が違うのか？ どのように生産しているのか？ など、生育についての話を生産現場でうかがえます。見学された方は静けさと緑に癒されるそうです。

2 碾茶工場見学

全国でも数少ない碾茶工場です。5月の1カ月しか稼働していません。製茶時期以外では、工場は静かで、工場内の温度も低いので、工程についての話をゆっくりうかがうことができます。稼働している際には、製造ならではの香りなど別の雰囲気もあります。

3 最高級ほんず抹茶

多くの方が目にした事のない「ほんず抹茶」。恐らく、一般の方にお出しているのは孫右エ門だけではないでしょうか。蛍光色の緑のような抹茶の色、気品高い匂い、濃厚な味は格別です。ぜひ一度味わってみてください。効能や歴史、京都の市場、お茶の点て方などの話もお聞かせします。

- お時間：約2時間30分(AM9時30分～)
- 最小催行人数1名様より
- 通訳の方を必要とする場合、一人につき4,320円を追加。

[注意事項] ※服装は問いません。※お支払いはオンラインショップにてクレジットカード決済のみ。
※当日、希望があれば指定の時間に近鉄 富野荘駅から送迎可。

(お一人様・税込)
(料金) 6,480円 最小催行人数1名様より

(連絡先) 株式会社 孫右エ門 TEL.0774-52-3232

碾茶から抹茶ができるまで

宇治茶の茶葉から碾茶として抹茶が、どのようにつくられているかをご紹介します。さらに美味しい抹茶をお楽しみください。

1. 茶摘み
2. 蒸し・乾燥
3. 選別・ふるい分け

新芽の先端から二枚の葉のついた部分を摘み取ります。

茶葉を蒸した後、碾茶炉で乾燥させ、荒茶にします。

風力により茶と茎を分けた後、きれいに整えます。

4. 仕上げ
5. 石臼

乾燥機で茶をさらに乾かし、茶葉をさらに細かく分けて、茎や古い葉を取りのぞきます。

石臼で碾き、抹茶に仕上げます。(城陽の碾茶からできた抹茶は、主にお点前で使われる高級品です)



芳香園

抹茶ミルクマシュマロ ¥120(税別)。石臼挽きの宇治抹茶のクリームをマシュマロで包んだかわいいお菓子。

島本摘翠園

グリーンティー200g ¥540(税込)、500g ¥1,404(税込)。厳選した上質の宇治抹茶を贅沢に使っている。お茶の旨味を堪能できる。



もりた園

[左]ほうじ茶カステラ [右]抹茶カステラ (共に5切れ ¥1,080・税込)。もりた園からできる厳選した宇治抹茶・ほうじ茶を贅沢に使用した他で味わえないカステラ。

もっと手軽に
**抹茶を
楽しもう。**

茶間屋や製茶会社では自社の抹茶を使ったお菓子やグリーンティーなども販売しています。気軽に美味しい抹茶を楽しんでみませんか。



有田三翠園

グリーンティー 200g ¥540(税込)。茶師が厳選した宇治抹茶を贅沢に入れ、旨味と香りがしっかり楽しめる。



碧翠園

[左]恋茶娘 9本 ¥600(税別)。宇治抹茶クリームをウエハースでロール状に。
[右]京紀行 7枚 ¥600(税別)。宇治抹茶クリームをサンドした茶香せんべい。

お茶の玉宗園

[右]抹茶羊羹1本 ¥1,296(税込)。自家製宇治抹茶を入れた宇治茶香贅沢な羊羹。[左]ほうじ茶羊羹1本 ¥1,296(税込)

