

牧之原のお茶屋さん

色々なお茶との付き合い方をご提案

35 内藤園



オリジナルの茶袋が目を引く内藤園のお茶。選りすぐった高級な棒茶でつくる「かりがね」はモンドセレクション金賞を9年連続受賞!お茶通の方にも支持される逸品です。紅茶やスイーツも充実、色々なお茶の楽しみ方が見つかりそう♪

牧之原市静波2270-11 Tel/0548-22-1484 営/9:30~18:00
休/火曜日、第2・4水曜日 P/5台 <http://naitou.shop-pro.jp>
[アクセス] 東名吉田ICから車で16分、バス静波海岸入口から3分

熟練の火入れ職人の技が光るお茶

62 相良物産茶業部



築130年の木造のレトロな建物が目を引く相良物産。深蒸し茶は、火入れが強い
ため旨みや甘みが際立ちます。お茶の種類が豊富で、帯に好きなメッセージを付
けることのできる商品は、プチギフトとしておすすめ。

牧之原市波津102 Tel/0120-06-2323 営/8:00~17:00
休/日・祝日(新茶期間中は営業) P/6台
[アクセス] 東名相良牧之原ICから車で16分、バス相良本通から徒歩6分

お茶に触れて、楽しんで♪

48 グリンピア牧之原



静岡県産の茶葉やチョコレート・羊羹などのお茶菓子が豊富に揃うこちら。最近の
おすすめは、「ななや」の抹茶ジェラート♪No.7.は、最上級の抹茶を使い、苦味は
なく濃厚な味を楽しめます。期間限定で実施する茶摘体験も人気です!(要問合せ)

牧之原市西萩間1151 Tel/0548-27-2995 休/年中無休(12/29~1/3は休業)
営/10:00~17:00 <http://grinpia.com> [アクセス] 東名相良牧之原ICから車で7分

10年で200万個売れるスイーツをお土産に♪

01 高柳製茶



明治35年創業の老舗のお茶屋だからこそ、お茶の味には徹底的にこだわって
います!おいしい茶葉をお手頃価格で提供するほか、お茶の風味を活かした「お茶つ
ぶクッキー」と「お茶つぶダックワーズ」は、静岡名物と言える大人気商品です。

牧之原市勝田2310-4 Tel/0548-27-2325 営/9:00~17:30(土・日・祝は~17:00)
休/年中無休 P/14台 <https://www.makinohara-cha.com/> 焼津店もあり
[アクセス] 東名相良牧之原ICから車で6分

深蒸し茶の楽しみ方を広げてみましょう!

夏はひんやりお手軽冷茶。

蒸し暑い季節には、ひんやりした飲み物
が恋しいもの。そんな時には手持ちの茶
葉を使って冷茶を作ってみよう。茶漉し
がボトルにセットされたフィルターボ
トルなら、茶葉をスプーン1杯
(10g) ボトルに入れて750mlほどの水
を注ぎ、冷蔵庫で3~6時間抽出すれば
冷茶が出来上がります。抽出時間は茶
葉の種類で異なりますが、より早く抽出
できるのは深蒸し茶。また、緑茶以外に
も紅茶やハーブティーも楽しめますよ。



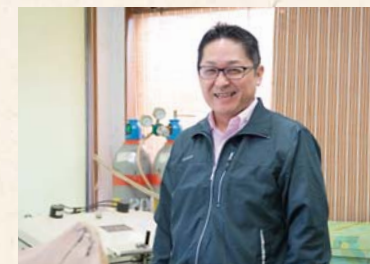
牧之原の深蒸し茶にはこれが合う!

王道なら、昔ながらの和菓子でしょう。
中でも味噌の塩気を感じる皮と餡子の
甘みがマッチしたみそまんじゅうは相性
抜群。一方、意外かもしれませんが、生
チョコやチーズケーキもおすすめです。
味覚は人それぞれなので、組み合わせ
によっておいしいと感じるものは様々。
「お茶には和菓子」という常識にとらわ
れずに色々試してみると楽しみが広が
ります。1煎目は、お茶の一番いい状態
の香りと旨みが出るので、お菓子と楽し
むのは2煎目がいいでしょう。



おいしい深蒸し茶の 淹れ方、教えます。

渋味や苦味が少なく、
まろやかな甘みがあって飲みやすいのが特徴の深蒸し茶。
特に牧之原産のお茶は生産時期が早く、
よりフレッシュな味を楽しめます。
だからこそ、淹れ方の基本を知って、
そのおいしさをぜひ最大限に味わいましょう♪



日本茶インストラクター 池田和弘さん

戦後から続く静岡茶製造販売(株)池田園代表取締役。
2000年、1期生として日本茶インストラクターの認定を
受け、2002年に日本茶文化使節団として「全米さくら
祭り」を訪れる。2013~2014年度日本茶インストラ
クター協会の県支部長を務める。静岡県内・首都圏を中
心に日本茶セミナーを開催。

36 池田園

牧之原市静波2555 Tel/0548-22-0329
営/8:00~18:00 休/日・祝(新茶期間中は営業)
P/有 <http://www.ikedaden.net/>
[アクセス] 東名吉田ICから車で17分
バス静波海岸入口から徒歩5分



(二) 急須に茶葉を入れる。

1人当たりの茶葉の量は約2g(ティースプーン一杯が目安)。
3人分なら大さじ一杯程度。



(一) 茶碗に湯を注ぎ、冷ます。

湯が熱いと茶葉がすぐ開いて渋味や渋みが出てしまうため、70~80度まで冷ます。
温度の目安は、湯を入れた茶碗を手に持って長く持ち続けられる程度。



(四) 茶碗にお茶を注ぐ。

A→B→C→C→B→Aの順番で、全ての茶碗のお茶の濃さと量が同じになるように注ぐ。
最後の一滴まで注ぎ切る。急須は親指が上にくるように持ち、反対の手でフタを押さえる。



(三) 急須に湯を注ぐ。

茶葉を入れた急須に、(一)で冷ました湯を注ぐ。湯を注いだら15~30秒ほど待つ。

まわしつぎ♡

湯は必ず
沸騰させる!