お茶のまち静岡市

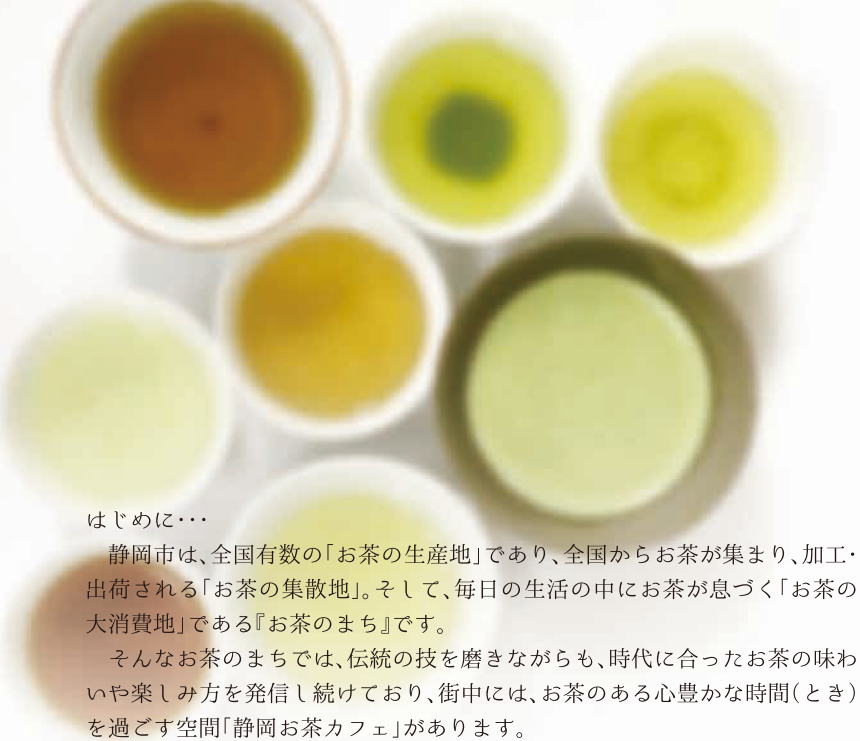
静岡市経済局農林水産部農業政策課
お茶のまち推進係（TEL：054-354-2089）
https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp

「静岡市のお茶」や「お茶のまち静岡市」に関する詳しい情報は、お茶のまち静岡市　検索

第6版　令和3年3月

静岡お茶café

あなたを魅了する時と空間がここに
～27のスタイル～



はじめに･･･

静岡市は、全国有数の「お茶の生産地」であり、全国からお茶が集まり、加工・出荷される「お茶の集散地」。そして、毎日の生活の中にお茶が息づく「お茶の大消費地」である『お茶のまち』です。

そんなお茶のまちでは、伝統の技を磨きながらも、時代に合ったお茶の味わいや楽しみ方を発信し続けており、街中には、お茶のある心豊かな時間（とき）を過ごす空間「静岡お茶カフェ」があります。

お茶のある心豊かな時間の過ごし方は人それぞれ、楽しみ方は無限大です。お茶を通じて、人と出会い、まだ知らぬお茶の味わいや楽しみ方と出会う。さまざまな縁を結びに静岡お茶カフェへでかけてみませんか。

CONTENTS

はじめに …… 1
静岡お茶カフェとは …… 2
静岡お茶café Map …… 3
お茶カフェ店舗情報 …… 5
お茶を楽しむ …… 32
お茶を知る …… 33

ICON

※1「補助犬のみ可」
※2「テラス席のみ可」など条件有。詳しくは各店舗へ。
※3「主な」提供茶であり、その他の種類もあります。
※4「お茶の入れ方教室」など。詳しくは各店舗へ。

静岡お茶カフェとは・・・

コミュニケーション

どこで、だれが作ったお茶なんだろう。
どんな思いが込められているんだろう。
わたしに合ったこんなお茶を味わってみたいな。

静岡お茶カフェは、作り手（茶農家・茶商）の思いを伝え、消費者の思いを聞く、つなぐ・つながる空間です。

リラックス

仕事の休憩にちょっと一服。
一人でホッと一息つきたいな。
友人とお茶でもしながらお話しよう。

静岡お茶カフェは、だれもが気軽に、美味しいお茶を味わいながら、ゆっくりした時間をすごせる、身近にあるくつろぎ空間です。

味わう

いろいろな種類のお茶があるよね。
美味しくお洒落に味わいたいな。
こんなお茶の楽しみ方があるんだ。

静岡お茶カフェは、さまざまなお茶を、多様な方法で、美味しく・楽しく味わえる、お茶の味わいを提案する空間です。

魅力を知る

お茶は健康にいいんだよね。
お茶はどうやって作られているの。
自宅でも美味しくいれられるようになりたいな。

静岡お茶カフェは、皆様のお茶に関する疑問や質問にお答えする、お茶の魅力（情報）を伝える空間です。

静岡市では、市内にある「静岡お茶カフェ」の趣旨に沿った店舗を募集しており、この冊子では、応募店舗の情報を集約しご紹介します。店舗の募集要領は、下記よりご確認ください。
お茶のまち静岡市HP（https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp）

静岡お茶 café Map

1 定久保ティーワークス

2 Organic Matcha Stand CHA10

3 お茶農家・かつやま製茶の古民家カフェ

4 雅正庵　千代田本店

5 喫茶 一茶

6 GREEN ∞ CAFE

7 水＆cafe ―chuan―

8 御所丸

9 茶房　はなむら

10 茶房　夢テラス

11 静岡市美術館 ミュージアムショップ＆カフェ

12 駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席

13 chagama

14 茶の芽

15 茶町KINZABURO

16 T's green

17 T's green omachi

18 tea+ 久能山店

19 nana's green tea 静岡パルコ店

20 nana's green tea 新静岡セノバ店

21 ななや　静岡店

22 MATCHA PLACE

23 MATCHA MORE 静岡伊勢丹店

24 MARUZEN Tea Roastery

25 Leaf Paradise

26 和 CAFE 茶楽

27 和紅茶専門店 ニガクナイニワチャ by green eight

①足久保ティーワークス

静岡市産茶葉使用

足久保の自然と茶畑を眺めながらのんびりできる青空カフェ

店舗前の開放的なカフェスペース

お茶を使ったラテやフローズンが人気です

静岡茶発祥の地と言われ約800年の歴史を持つ足久保茶を支える、お茶の共同工場のお店。自分たちが育てたものを直接消費者の方にお届けしたいと構えられた店舗では、リーフやティーバッグのお茶と共に、お茶を使ったテイクアウトドリンクも。

足久保茶を使用したスムージーをはじめ、煎茶、和紅茶、季節限定の茶氷などを販売しています。

静かな山間の中で飲むお茶は格別なもの。広がる茶畑・山・空を前に、日々を忘れてゆったりとした気持ちになれる場所です。

お店のすぐ目の前が茶畑。購入した商品との撮影もオススメです

住所 静岡市葵区足久保口組2082-2

TEL 054-296-6700

時間 9:30～16:00

定休日 月曜日、木曜日

HP https://www.ashikuboteaworks.com

特徴

②Organic Matcha Stand CHA10（ちゃとう）

「きっと抹茶を好きになる」鷹匠にある小さな抹茶スタンドで本格抹茶をお気軽に

カウンター席が12席、電源とwi-fi完備

クリーミーな泡が楽しめるNITRO抹茶

静岡で生産された上質な有機抹茶をもっと身近に感じてもらいたい！

本格的な抹茶をカジュアルに楽しんで頂ける新しいスタイルを提案しています。

抹茶は茶葉をまるごと「食べる」ものだから、こだわりの有機栽培で育てられた抹茶を商品すべてに使用。

窒素ガスを使用したオリジナルドリンク「NITRO抹茶」や抹茶本来の味が楽しめる抹茶ラテ、その場で点てるお抹茶のほか、抹茶ジャーケーキや豆乳チーズケーキ など卵・乳製品を使用していない身体にやさしいスイーツも好評。いつでも気軽にお立ち寄り頂ける抹茶スタンドです。

全開閉型のガレージ窓で抜群の解放感

住所 静岡市葵区鷹匠1丁目11-6

TEL 054-204-2210

時間 9:00～17:00

定休日 火曜日

HP https://cha10.net/

特徴

③お茶農家・かつやま製茶の古民家カフェ

静岡市産茶葉使用

水見色の古民家カフェで「山の茶時間」

ゆっくり・ゆったり、田舎時間を楽しんでいただけます

煎茶・和紅茶・品種茶とお菓子のセット3種からセレクト 720円(税込)

静岡市葵区のちょっと田舎・水見色のお茶農家です。茶の栽培に適した環境で育つ水見色のお茶の味と香りは格別、栽培された土地の水で淹れるのが一番美味しいと昔から言われています。ぜひその味を隠れ家的な古民家カフェへ、田舎の景色を楽しみながら確かめに来てください。

また、季節により変わるお菓子メニューも地場産の食材を活かした自家製です。緑茶・和紅茶・品種茶等の通年販売、7月中旬～８月下旬にはブルーベリー狩り、11月下旬からは次郎柿も楽しめます。ペット好きの方には無料のドッグランも併設しています。地場産農産物と一緒に皆様のお越しをお待ちしています。予約制のランチもあります。（2日前までに要予約）

古民家ならではの縁側と庭、人気の憩いの場です

住所 静岡市葵区水見色1290

TEL 054-279-0024

時間 10:00～16:00 (17:00夏期)

定休日 月～金（土・日のみ営業）

HP https://mizumiiro.p-kit.com

特徴

④雅正庵 千代田本店

静岡市産茶葉使用

お茶を使ったメニューが自慢の茶問屋直営カフェ

明るい店内と開放的なテラス席で優雅なお茶時間

玉露「極」(モンドセレクション受賞)と鞠福

茶問屋「小柳津清一商店」直営のお茶カフェです。テーブルに着くとお冷の替わりにお茶を提供。メニューでは「厳選された高級茶・抹茶と人気の生クリーム大福『鞠福』のセット」「本山産のお茶や岡部産の抹茶をふんだんに使ったパフェやあんみつなどの和洋スイーツ」ランチには抹茶を練り込んだ「自家製抹茶生パスタ」など様々なお茶の味わい方を提案しています。

その他、季節のイベント等に合わせ、店舗にて販売をしているお茶スイーツを使用した親子で参加の出来る体験教室を開催。

併設ショップでは、地元産のお茶はもちろん、茶器、お茶スイーツなどを幅広く取り扱い、お茶の多彩な魅力を発信しています。

自家製抹茶生パスタ

住所 静岡市葵区千代田7-1-47

TEL 054-267-3008

時間 10:00～19:00 ※カフェ 平 日11:00～17:00(LO16:00) 土日祝11:00～18:00(LO17:00)

定休日 年中無休（元旦のみ休み）

HP http://www.oyaizu.co.jp/gashoan

特徴

⑤喫茶一茶

静岡市産茶葉使用

市内約50社の茶匠自慢のお茶が揃う静岡茶カフェ

急須を使ったお茶の楽しみ方を季節に応じて提案

上生菓子セット 700円(税込)

静岡茶商工業協同組合が運営する日本茶カフェです。組合加盟の約50社のお茶が一堂に集まり、週替わりで3種類を「本日のお茶」として紹介。その中から好きなお茶を選び、お茶菓子または上生菓子と一緒に味わえます。

1煎目はスタッフが丁寧にいれてくれ、2煎目以降は自分で急須に湯を注ぎ、お茶をいれていただきます。

スタッフが美味しいいれ方を教えてくれるので、手軽に急須を使ったお茶を楽しめるのが魅力です。約50社の茶匠が選りすぐった茶葉をワンコインで購入できる、物販コーナーも人気があります。

市内約50社の茶匠が選りすぐった自慢の逸品が揃う

住所 静岡市葵区黒金町49-1（JR静岡駅北口地下広場）

TEL 054-253-0030

時間 10:00～19:00（LO18:30）

定休日 水曜日（祝日の場合は翌営業日）、年末年始

HP －

特徴

⑥GREEN ∞ CAFE（グリーン エイト カフェ）

静岡市産茶葉使用

茶産地「両河内」の魅力満喫、お茶農家直営カフェ

古民家の廃木材を使用した温かみのある手作り空間

人気の和紅茶各種とオリジナルスイーツ 550円(税込)～

「お茶の魅力」を多くの人に伝える交流の場として荒茶製造販売「（有）グリーンエイト」が、自社工場内に併設しているお茶カフェです。

お茶を味わう空間は全て手作り。古民家の廃木材を使用したおしゃれで温かみのあるアットホームな空間です。

自社直営お茶畑の茶葉を原料とした緑茶や和紅茶、アレンジティーがオリジナルスイーツと一緒に味わえ、様々なお茶の楽しみ方を提案してくれます。

お茶の原点、お茶畑から手掛けるお茶農家と直接ふれあえる場所であることも魅力の一つ、美味しいお茶で喉を潤しながら会話も弾みます。

家族連れでも楽しめるオリジナルティーも豊富に揃う

住所 静岡市清水区和田島349-4

TEL 054-395-2203

時間 10:00～16:00

定休日 月曜日（祝日の場合は翌日） ※不定休あり

HP http://www.green8.bz

特徴 ※2

⑦氷＆cafe　－chuan－（ちゅあん）

静岡茶とかき氷が楽しめる氷&カフェ

静岡市産茶葉使用

テーブル3席とカウンター3席の小さなお店

焙じ茶ラテなどドリンクが揃う

静岡産の抹茶や緑茶とともに、自家製の抹茶や焙じ茶の蜜を使ったかき氷を通年で楽しめるカフェ。飲んで良し、食べて良し、お茶の魅力を存分に味わっていただけます。

メニューには抹茶ラテや焙じ茶ラテもあり、テイクアウトで楽しむこともできます。

自慢のかき氷は氷にもこだわり、純氷を使ったふわふわなかき氷に、静岡産の抹茶を使った蜜をかけて味わうのがおすすめ。夏場はこの抹茶かき氷を求めて混雑することも。温かいラテと冷たいかき氷の組合せは文句なしの美味しさです。（氷がなくなり次第営業終了となる場合があります。）

自慢の濃厚な抹茶のかき氷 500円(税込)

住所　静岡市葵区七間町14-7 馬場ビル1階

TEL　054-255-6099

時間　11:00～20:00

定休日　水曜日、年末年始

HP　－

特徴　※2

⑧御所丸

バリアフリーの椅子席で茶懐石と和文化を満喫

歳時記を感じる室礼でお待ちしております

家康公好みの抹茶が味わえる

世界に誇れる和食の良さを、千利休が整えた「茶懐石」を通して、和文化と共に気軽に楽しんで頂きたいと思います。茶道・料理・道具・室礼・歳時記や食作法等々のお話を「カルチャー・ランチ」としてご用意しています。

食材は、地場産の野菜を中心に、京都の老舗より確かな品を取り寄せ、菓子・抹茶に至るまで、最高級の食材でご提供しております。また、お抹茶と季節のお干菓子や本わらび餅等とのセットも大変人気となっております。

季節によって替わる茶懐石

住所　静岡市葵区大鋸町5-9

TEL　054-254-8114

時間　11:30～17:00

定休日　火曜日、水曜日、不定休

HP　http://gosyomaru.com

特徴　※1

⑨茶房 はなむら

静岡市産茶葉使用

創業45年のお茶屋が営むくつろぎの和カフェ

ゆっくり味わいながら会話を楽しむ落ち着いた空間

「花村園」のお茶 300円(税込)

創業45年のお茶屋「花村園」が店内奥に設けたカフェコーナーです。明治時代の輸出茶ラベルのポスターや昭和時代に使っていた前掛けをはじめ、昔使用していたレトロな道具をディスプレイした店内は、ほっと落ち着ける和のくつろぎ空間です。

静岡本山茶は、お湯のおかわり自由で何煎も楽しめます。自然農法の藤枝産抹茶、オリジナルブレンドコーヒー、手作りの和洋デザートも人気です。醤油ベースの和風オムライス「和ムライス」などの食事メニューも揃っており、食事と合わせてお茶を楽しめるのも魅力です。

店内のレトロな内装も魅力

住所 静岡市葵区羽鳥2-13-66

TEL 054-278-7275 / 080-3282-6272

時間 11:00～16:00

定休日 月曜日、年末年始

HP http://eoworks.sakura.ne.jp/demo/

特徴

⑩茶房 夢テラス

静岡市産茶葉使用

日本一の富士山と美味しい静岡茶で癒しのひとときを

天気が良ければ富士山も見られる開放感のあるお席

柔らかな甘みと華やかな香りが広がる和紅茶

日本平山頂に2018年11月にオープンした日本平夢テラス内の2階に併設されております。
静岡産の美味しいお茶を、富士山や清水港などの眺望と併せてお楽しみ頂き、癒しの時間をご提供しております。

全国生産高7割以上を占めるやぶきた茶発祥の地である日本平の東斜面で栽培・管理され、日本平茶葉研究会にて作られた茶葉を使用しているお茶が一押しの「日本平煎茶」です。その他にも静岡市内のお茶を製造法を変えて作っている「ほうじ茶」「発酵茶」「抹茶」などもご提供しております。

季節のドライフルーツがのったベイクドタルト

住所 静岡市清水区草薙600-1

TEL 054-340-1172

時間 9:00～16:30

定休日 毎月第2火曜日（祝日の場合は翌日）、年末

HP https://nihondaira-yume-terrace.jp

特徴

⑪静岡市美術館ミュージアムショップ&カフェ

静岡市産茶葉使用

アートな雰囲気を感じながら、静岡茶でひと休み

和紅茶（小さなお菓子付き）400円（税込）

静岡市美術館のエントランスホールにある、ミュージアムショップ併設のカフェです。

静岡を感じられるメニューを楽しんでいただきたいと、やわらかな甘みを感じる静岡産の和紅茶などを提供しています。

展示室でアートを鑑賞した後はもちろん、美術館鑑賞券がなくても利用できるので、買い物途中のひと休みにもおすすめです。吹き抜けの開放的な空間でアートな雰囲気を感じながら、ゆったりとしたひとときを過ごせます。

ショップではお茶関連書籍やグッズ等も扱う

住所 静岡市葵区紺屋町17-1　葵タワー3階

TEL 054-260-5531

時間 10:00～19:00

定休日 月曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始、臨時休館日

HP http://www.shizubi.jp

特徴

⑫駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席（りゅうれいせき）

静岡市産茶葉使用

庭園散策の途中で気軽に茶の湯を楽しめる

伝統の様式で造られた椅子席の茶室で気軽に

煎茶・抹茶（お菓子付セット）520円（税込）～

駿府城公園の中に意匠をもって造られた紅葉山庭園。散策中に気軽に茶の湯を楽しめるように、下足で入席できる立礼席が設けられています。伝統ある格式の中にもモダンな雰囲気が漂う空間で、四季折々の庭園の表情を味わいながら静かにくつろげます。

今川氏・徳川氏の時代から作られてきた静岡本山抹茶と、煎茶は、主に静岡市の本山・清水の２産地よりご用意。

季節・シーンに合わせた様々な味わい方で提供します。

※ご利用には別途、紅葉山庭園の入場料が必要です。

四季折々の庭園の表情とともに味わう

住所 静岡市葵区駿府城公園1-1

TEL 054-251-0016

時間 9:00～16:00

定休日 月曜日（祝日は営業）、年末年始（12/29～1/3）

HP http://sumpu-castlepark.com/momijiyama/tearoom

特徴

⑬chagama

静岡市産茶葉使用

煎茶エスプレッソ&常時100種類以上のお茶を楽しめる日本茶専門店

店内はテイクアウトドリンクコーナーと試飲コーナーに分かれています

お茶の味を凝縮させた煎茶エスプレッソ 324円(税込)

創業140年以上の老舗製茶問屋マルモ森商店が提案する、新しいカタチの日本茶専門店です。より多くの方にもっとお茶を楽しんで頂きたい、そんな想いから生まれたお店には驚きがいっぱい！常時100種類以上のお茶をいつでも自由に試飲できるので、自分にぴったり合うお気に入りのお茶をぜひ見つけてください。

カフェコーナーでは、エスプレッソマシンを使ったお茶のテイクアウトドリンクを販売。特に、お茶の味がぎゅっと凝縮された「煎茶エスプレッソ」は、ここでしか味わえない1杯。その他にもお茶のラテや焙じ茶のラテも扱っています。

試飲では、茶釜で沸かしたお湯を使ってお茶を淹れます

住所 静岡市葵区鷹匠2丁目10-7 パサージュ鷹匠1階

TEL 054-260-4775

時間 10:00～19:00 ※金・土は20:00～24:00も営業

定休日 月曜日（祝日は営業）、年末年始

HP http://www.ochanet.com/chagama

特徴

⑭茶の芽

静岡市産茶葉使用

美味しいお茶とお団子のお店

梁のある落ち着いた和モダンな空間

伝説セット(世界緑茶コンテスト最高金賞) 880円(税込)

創業70年の（株）森田製茶が手掛けたお茶屋のカフェです。

ペットボトルが主流のこの時代にあえて「急須」で淹れるお茶の美味しさを皆様にお伝えしたくてカフェを開きました。

種類によって違う、それぞれのお茶の淹れ方を、スタッフが丁寧にご説明しお客様ご自身にお茶を淹れていただきます。美味しいお茶によく合う、焼きだんごや練りきり、ほうじ茶プリン等々もご用意し、皆様のご来店をお待ちしております。

水琴窟の音色もお楽しみいただけます

住所 静岡市葵区大原1827

TEL 054-270-1313

時間 10:00～17:00 (LO16:30)

定休日 月曜日、第4火曜日

HP －

特徴

⑮茶町KINZABURO

静岡市産茶葉使用

お茶の香りに包まれる茶町でお茶スイーツとくつろぎを

無料茶11種を飲み比べ出来る和洋室のイートインスペース

県内三山地のお茶の飲み比べ 500円(税込)

徳川家康公が築き、400年の歴史を持つ「駿府」静岡市にある茶町。茶工場が醸し出す茶の香りに満たされながら静岡駅から歩く事20分(車で5分)。茶町通りの中程に茶町KINZABUROはあります。香りの良い山のお茶と味が濃い里のお茶が集積する茶町だから作れる「良いとこどり」のブレンド茶。

お茶・抹茶をふんだんに使って作られた自家製、お茶スイーツ。中でも茶産地毎のお茶の味の違いを生かした抹茶クリームが特徴の『茶っふる』が大人気。
2階では和洋室22席のイートインがあり、無料試飲茶11種類がお迎えいたします。

自社工房で作られる「茶っふる」は県内茶産地毎の味

住所 静岡市葵区土太夫町27
TEL 054-252-2476
時間 平日9:30～18:00 / 日曜・祝日10:00～17:00
定休日 水曜日
HP http://kinzaburo.com
特徴

⑯T's green

お茶と甘味のバランスを五感で愉しめるくつろぎのお茶カフェ

カジュアルな店内で大人からお子様までくつろげます

贅沢甘味セット(6種類の甘味と静岡茶のセット)

午後のひとときに大好きなスイーツと静岡茶を合わせて至福の時を過ごしませんか？そこはお洒落な空間に何処か今時の駄菓子屋感を思わせる懐かしさ。皆様に憩いの場を提供しております。
店内では静岡県金谷、川根、牧之原産茶葉を中心に海外のハーブティーまで幅広くお取り扱いしております。

人気の静岡茶手作り焼き菓子はお茶との相性も抜群でお茶と共にギフトに喜ばれております。
カフェメニューとして、夏場の静岡抹茶かき氷、名物の焼き団子、揚げ団子、かりんとう饅頭は是非、お茶と共に味わって頂きたい癒しの和スイーツです。

静岡茶に因んだギフトセットも盛り沢山

住所 静岡市駿河区鎌田71-14
TEL 054-201-1108
時間 10:00～19:00
定休日 不定休
HP －
特徴

⑰ T's green omachi

お茶と甘味のバランスを五感で愉しめるくつろぎのお茶カフェ

落ち着いた雰囲気

お街の灯り　1,320円(税込)

2020年、2月にオープンしたT's greenの2号店。こちらは現在OMACHI創造計画中の新築ビルの1階中央。高級感漂う店内にて贅沢甘味と静岡茶を思う存分愉しめます。カフェと静岡茶ギフトの販売コーナーも併設しており、お土産も購入可能。

夏場の静岡抹茶かき氷、名物の焼き団子、揚げ団子、かりんとう饅頭は是非、お茶と共に味わって頂きたい癒しの和スイーツです。

茶葉の販売も行っています

住所　静岡市葵区七間町16-7　OMACHIビル 1B
TEL　054-272-7610
時間　10:00～19:00
定休日　不定休
HP　－
特徴

⑱ tea+（ティープラス）久能山店

静岡市産茶葉使用

厳選した静岡産の茶葉をふんだんに使用した和紅茶が楽しめるお店

茶葉やお菓子がたくさん並ぶ店内

静岡抹茶ラッテ、ほうじ茶ラッテ 各種480円(税込)

茶葉からお好みのものをお選びいただくことができる紅茶専門店。紅茶マイスターが厳選した清水産の和紅茶は、とても香り高くやわらかな味わいを楽しむことができます。

王道のストレートティーやミルクティーはもちろん、静岡抹茶ラッテやフルーツティー、紅茶によく合うお菓子・パンなどの販売もしております。またご自宅でもお気軽に和紅茶をお楽しみいただけるよう、茶葉・茶器の販売も行っております。

購入したドリンク等は、駿河湾の見えるテラス席や、施設内のイートインスペースで、のんびり、ゆったりお召し上がりいただけます。

お茶の楽しさ、おいしさがぎゅっとつまったtea+で、お気に入りの一杯を見つけてください。

日替わりで種類豊富なパンが並びます

住所　静岡市駿河区古宿294（リバティーリゾート久能山内）
TEL　054-237-6902
時間　10:00～20:00
定休日　不定休
HP　https://shop.teaplus.jp
特徴

⑲nana's green tea 静岡パルコ店

現代人のライフスタイルに合ったお茶の楽しみ方を提案

一人でもグループでも気軽にゆったり過ごせる空間

抹茶クリームあんみつ(黒蜜)&ほうじ茶 970円(税込)

抹茶は日本のエスプレッソ。伝統的な形式に縛られることなく、抹茶をカフェで楽しむ新しいカタチを提案しています。

宇治茶を中心にオリジナルでブレンドした良質な抹茶・緑茶・ほうじ茶をはじめ、抹茶を点ててミルクを合わせた抹茶ラテ、抹茶ガトーショコラや抹茶パフェなど抹茶を使ったスイーツなどがバラエティ豊かに揃っています。

うどんや丼などの食事は、小さな子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に好評。現代の茶室をイメージした店舗デザインは店ごとに異なり、違った雰囲気を楽しめるのも魅力です。

シンプルな素材感を活かしたデザイン空間

住所 静岡市葵区紺屋町6-7　静岡パルコB1階

TEL 054-903-8629

時間 10:00~20:00

定休日 静岡パルコに準ずる

HP http://www.nanasgreentea.com

特徴

⑳nana's green tea 新静岡セノバ店

ゆったりとした空間で「新しい日本のカタチ」を楽しむ

一人でもグループでも。お気に入りの席を見つけて下さい。

抹茶ガトーショコラ&抹茶ラテセット1,045円(税込)

※金額は変更の可能性あり

抹茶、緑茶を中心に、日本の食文化や伝統を現代人のライフスタイルに合った「新しい日本のカタチ」としてご提案します。

スタッフがオーダーごとに抹茶を点て、ミルクと合わせた抹茶ラテはミルクの甘味が抹茶の香りや程良い苦みを引き立てます。

ガトーショコラやパフェ、あんみつ等のスイーツとも相性抜群。その他、黒ゴマやほうじ茶のスイーツ、ヘルシーなお食事も豊富にご用意しています。店内は異なる表情の家具を使い空間を分けることで茶の空間と世俗との境界を指す「茶境」を表現しました。お気に入りの席でゆったりとした時間をお過ごしください。

ティーバッグやフィナンシェはプレゼントにも◎

住所 静岡県静岡市葵区鷹匠1丁目1-1　新静岡セノバB1階

TEL 054-266-7184

時間 9:00~21:00

定休日 新静岡セノバに準ずる

HP http://www.nanasgreentea.com

特徴

㉑ ななや 静岡店

世界でいちばん濃い抹茶ジェラート･お茶･抹茶スイーツが楽しめる

静岡市産茶葉使用

2階のバーカウンターでは、週末にテイスティングイベントを開催

農林水産大臣賞受賞茶園のお抹茶を使用したプレミアムNo.7のパフェ

世界でいちばん濃い抹茶ジェラート、世界でいちばん濃い抹茶チョコレートが楽しめます。静岡県で初めてお抹茶を製造販売し、畑から作っているので、最高の原材料をどれよりも濃くいれることができています。

世界最大のチョコレートの祭典 サロン・デュ・ショコラ・パリでも大人気のPREMIUM MATCHA 7 チョコレートや、インターナショナル・チョコレートアワードで銀賞受賞のクラフトチョコ抹茶、ほうじ茶、玄米茶は他では味わえない逸品。2 階の客席では、1 階でお買い上げいただいた商品をゆっくり楽しむこともでき、週末にはバーカウンターでテイスティングイベントなどもやっています。

抹茶の濃さの違いを味わえる
PREMIUM MATCHA7チョコレート

住所 静岡市葵区呉服町2-5-12
TEL 054-251-7783
時間 11:00～19:00
定休日 水曜日（祝日は営業）、1/1、1/2
HP https://nanaya-matcha.com/
特徴 ※2

㉒ MATCHA PLACE

Matcha makes you happy! (抹茶はあなたを幸せに!)

静岡市産茶葉使用

メインカウンターを中心に様々な形の椅子、テーブルが空間を演出

オーガニック抹茶とヘーゼルナッツミルクを合わせたラテ

日本で「抹茶」といえば古来からの芸道である茶道でもたしなまれる、伝統ある飲み物。

海外では、アメリカNYを中心にスーパーフードとして注目され新抹茶文化として広がりをみせています。

MATCHA PLACE(マッチャプレイス)は、そんな「抹茶」の異文化を融合したカフェです。

静岡の自然に囲まれたのどかな環境の中に突如現れる、ブルックリンの倉庫のような異空間にて抹茶とこだわりの材料を使用したメニューを取り揃え、皆様をお待ちしております。

静岡ではここだけ！新食感かき氷･抹茶ビンス

住所 静岡市葵区大原1107
TEL 054-270-1900
時間 10:00～17:00
定休日 月～金（土日・祝日のみ営業）
HP http://www.matcha-place.com
特徴

㉓MATCHA MORE 静岡伊勢丹店

無農薬抹茶を贅沢に使った、素材感を楽しめる茶農家直営カフェ

カフェからテーブルウェアまで、お茶のあるリビングでお楽しみいただけます

無農薬レモンと合わせた抹茶レモンソーダは人気メニュー!

川根と金谷の茶農家がプロデュースするオーガニック抹茶を使った日本茶カフェ。

甘味料を最小限におさえ、素材を活かす本質を追求した甘すぎないレシピは、お茶本来の美味しさを味わえるメニューです。

カフェのある静岡伊勢丹７階フロアは、美と健康のテーマパークのウェルネスフロア。併設のGOOD TEA LAB.ではお茶のある豊かな暮らしを提案しています。ここを訪れるたび、お茶の新しい発見と、自然と美しく健康になる。そんな体験を静岡の真ん中から提案していきます。

ご注文後、一杯ずつ点てて提供しています

住所 静岡市葵区呉服町1丁目7番 静岡伊勢丹本館7階 ウェルネスパーク静岡内

TEL 054-273-4663

時間 11:00～17:00

定休日 月～金（土・日のみ営業） ※季節により休業の場合あり

HP https://www.isetan.mistore.jp/shizuoka.html
https://matchaorganicjapan.com

特徴 ※1

㉔MARUZEN Tea Roastery

静岡市産茶葉使用

“We Roast,Tea Finest.”世界初!焙煎温度が選べるティージェラートカフェ

店内には焙煎工房があり、階段を上がると2階にはカフェスペースが広がる

急須で淹れる飲み比べセット 1,230円(税込)

創業80余年の製茶問屋、丸善製茶が運営する「MARUZEN Tea Roastery」。

特徴は、店内に併設した焙煎工房で茶葉を焙煎し、80℃、100℃、130℃、160℃、200℃から好きな焙煎温度を選べるところです。

さらに使用している茶葉は、浅蒸し茶は清水区両河内産、深蒸し茶は森町産で、一番茶のみを使用しています。

焙煎温度を選んで、お茶の香りを閉じ込めたティージェラートと、一杯ずつ丁寧にハンドドリップしたお茶が味わえる、新しいお茶の楽しみ方を提案する日本茶専門店です。

焙煎温度が選べるティージェラート 460円～

住所 静岡市葵区呉服町2-2-5

TEL 054-204-1737

時間 11:00～18:00

定休日 火曜日

HP http://www.maruzentearoastery.com

特徴

㉕Leaf Paradise（リーフパラダイス）

静岡市産茶葉使用

合組(ごうぐみ)※した茶葉をカジュアルに楽しめる日本茶カフェ

※産地や品種の違う茶葉を組み合わせてブレンドすること

やわらかな日が差し込む落ち着いた雰囲気

今週のお茶と自家製あんこの最中

静岡茶市場の近くにある小さな茶問屋「(株)ヤマカ勝山商店」の代表が運営している日本茶カフェ。「誰でも気軽にお茶を楽しんでいただきたい！」そんな思いを込めてOPENしました。茶問屋ならではの個性的な商品を数多く取り扱っております。

抹茶をふんだんに練り込んだ人気の「茶らび餅」をはじめ、夏はかき氷、冬はお汁粉と甘味も充実。店内で炊き上げる自家製あんこは甘過ぎず、やさしい味付け。また、週替わりで限定のお茶も販売しております。お茶を飲んでゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

週替わりのお茶や、お茶に合うお菓子が並ぶ店内

住所 静岡市葵区駒形通1-2-8 1階

TEL なし（E-mail：info@leaf-paradise2018.com）

時間 11:00～18:30　※季節により異なる

定休日 不定休につき、HPをご覧ください

HP https://www.leaf-paradise2018.com

特徴 ※2

㉖和 CAFÉ 茶楽

静岡市産茶葉使用

茶問屋自慢の静岡茶と甘味のセットが人気

町屋風な店内は大人の隠れ家風な雰囲気

和パフェ&静岡茶セット 1,000円(税込)

東海道興津宿にある、1925年創業の茶問屋「茶楽　山梨商店」が運営する和カフェ。

漆喰壁や天竜杉など、木のぬくもりに包まれた町屋風の店内は、店主手作りの真空管アンプからジャズやボサノバが流れ、大人の隠れ家風な雰囲気が好評です。

自慢の静岡茶とともに、パフェやケーキなど、こだわりの静岡抹茶スイーツをご用意。

また「急須で淹れるお茶の美味しさ」を伝えるカフェとして、「静岡茶飲み比べ＆ランチ」（要予約）等の体験イベントも開催中。県内の様々な茶処のお茶を取り扱う、茶問屋ならではのイベントやスイーツが存分に楽しめます。

ラ・ローザンヌとコラボ「抹茶チーズケーキ」

住所 静岡市清水区興津本町158-1

TEL 054-369-2301

時間 茶販売 9:00～18:00 / カフェ 10:00～17:00(LO16:30)

定休日 火曜日、水曜日、年末年始

HP http://www.chaluck.jp

特徴

㉗ 和紅茶専門店ニガクナイコウチャ by green eight

静岡市産茶葉使用

その名の通り渋みが少なく美味しい和紅茶をドリンクやスイーツで楽しめるお店

両河内産の「ニガクナイコウチャ」が各種揃う店内

和紅茶フルーツティー 648円(税込)

霧の里「両河内」のお茶農家が始めたGREEN ∞ CAFE。飲んでみたい、食べてみたいけど遠くてなかなか行けない、というお声から、静岡駅ビル パルシェ内に２号店をオープン。

店名にもなっている「ニガクナイコウチャ」は、渋みが少なく飲みやすい和紅茶。ストレートティーのほか、フルーツティーやスパークリングティーなど、様々な飲み方でお茶を楽しむことができます。CAFEで人気のソフトクリームやパフェもあります。

店内には、カラフルなラベルが貼られた様々な種類の和紅茶が並び、見ているだけでも楽しくなってきます。自分用だけでなく、ギフトにもおすすめ。

ぜひあなたのお気に入りの一品を見つけに来てください。

自社農園を見下ろす景色を背景に
写真撮影ができるフォトスペース

住所 静岡市葵区黒金町49番地 静岡駅ビル パルシェ1階 食彩館

TEL 080-7146-0074

時間 9:30～20:00

定休日 静岡駅ビル パルシェに準ずる

HP http://www.green8.bz

特徴

お茶を楽しむ 美味しいいれ方

「お湯の温度」「茶葉の量」「抽出する時間」のポイントを押さえて家庭でも美味しいお茶をいれてみましょう。 ※下記のいれ方は、普通煎茶をいれる場合の一例です。茶葉の種類によってもおすすめのいれ方が異なりますので、味わうお茶に合わせたいれ方・楽しみ方で味わってみてください。

温茶

1. お湯のみにお湯を8分目（約100cc）ほどいれてお湯を冷ます。
   ポットから直接お湯のみにいれると、温度が80℃くらいに下がります。
   ※湯冷ましを使う方法もあります。
2. お茶の葉（煎茶）を急須にいれる。
   スプーン大さじ1杯（約4g）が2人分の目安です。
3. しばらく置いて、お湯が70℃くらいまで冷めたら急須に注ぎいれる。
   お湯が熱いので、やけどしないよう注意してください。
   ※お茶の種類によって適温が異なります。
4. お湯をいれてから40～60秒ほど待つ。
   お茶の種類によって待つ時間が違います。
   ※普通煎茶:60秒程度
   深蒸し煎茶:40秒程度
5. 時間がきたら、お湯のみにお茶を注ぐ。
   お茶は少しずつ交互に注ぐと、味や色が同じになります。そして、最後の一滴まで注いでください。

完成！

冷茶（茶こし付ボトルの場合）

1. ボトルにお茶の葉をいれる。
   水1ℓに対して茶葉約15gが目安です。
2. 水をいれる。
3. そのまま冷蔵庫で4～6時間ほど冷やす。
4. 飲む前に、ボトルをそっと円を描くようにゆっくりとまわす。
   お茶の旨味が全体に広がります。
5. 氷を入れたグラスに注ぐ。

完成！

品種（一例）

静岡市出身の杉山彦三郎が発見した品種「やぶきた」が全国で生産されるお茶の多くを占めています。また近年では、生活形態の変化や嗜好の多様化に合わせ、多くの茶業関係者が新しい品種の栽培に取り組んでいます。

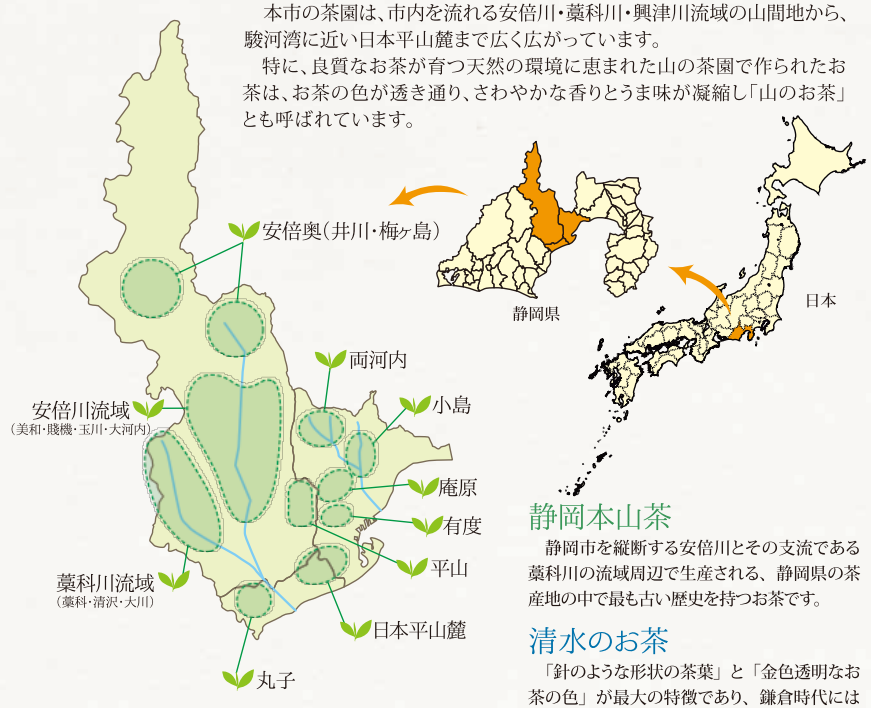
- ●やぶきた　甘みのある濃厚な深い味わいがあり、優雅な香りがあります。
- ●静7132　甘みのある深い味わいがあり、独特の「桜葉」の香りがします。
- ●香駿　水色が黄みを帯びており、甘く優しく華やかな香りのお茶です。
- ●つゆひかり　水色が鮮やかな緑で、清涼感のある香りがします。
- ●べにふうき　日本で初めての紅茶・半発酵茶兼用品種です。

お茶を知る

産地による違い

本市の茶園は、市内を流れる安倍川・藁科川・興津川流域の山間地から、駿河湾に近い日本平山麓まで広く広がっています。

特に、良質なお茶が育つ天然の環境に恵まれた山の茶園で作られたお茶は、お茶の色が透き通り、さわやかな香りとうま味が凝縮し「山のお茶」とも呼ばれています。



静岡本山茶

静岡市を縦断する安倍川とその支流である藁科川の流域周辺で生産される、静岡県の茶産地の中で最も古い歴史を持つお茶です。

清水のお茶

「針のような形状の茶葉」と「金色透明なお茶の色」が最大の特徴であり、鎌倉時代には「駿河の清見」として、五大産地の一つにも数えられた歴史を持つお茶です。

茶商による違い

静岡市は全国でも他に類を見ないほど「茶商が多いまち」です。茶商は、目・鼻・舌・手触りなど、研ぎ澄まされた感覚と経験をフルに活かしてさまざまな特長を持った「荒茶」の特性を見極め、火入れ・選別・合組等熟練の技術と経験によりお茶を仕上げます。

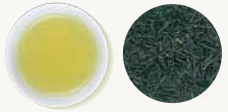
火入れ 仕入れた茶葉に命を吹き込む。加減ひとつで旨みと渋み、香りを絶妙に調整します。

合組 味・香り・水色・形状において、さまざまな特長を持つ「荒茶」をバランスよく調和させます。

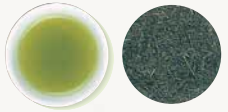
種類による違い

普通煎茶、抹茶、焙じ茶、ウーロン茶、紅茶・・・
お茶にはさまざまな種類がありますが、全て同じ茶の樹からできています。

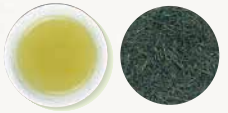
不発酵茶 茶葉を摘み採ったあと、すばやく加熱処理することによって、発酵の働きをとめてつくったもの



(普通)煎茶
緑茶の中で最も良く飲まれているお茶。摘み取った新芽をすばやく蒸して揉んで乾燥させたもの。



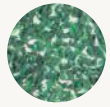
深蒸し煎茶
普通の煎茶より2倍ほど長く葉を蒸して作ったお茶。渋みが抑えられたマイルドな味になり、お茶の色が濃く出る。



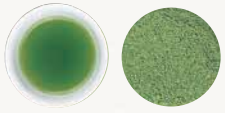
玉露
よしず棚などで茶園を覆って直射日光を避け、うまみを増し、苦みを抑えて育てた高級茶。

焙じ茶
番茶などを強火で炒って作ったお茶。

玄米茶
番茶に炒ったお米を混ぜて作ったお茶。

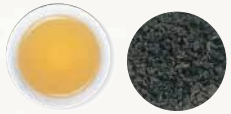


碾茶
玉露と同様に栽培し、お茶の葉を蒸したあと揉まずに乾燥させたもの。抹茶の原料になる。



抹茶
碾茶を石うすなどで挽いて粉末にしたもの。

半発酵茶 発酵の途中で加熱処理してつくったもの



ウーロン茶など
半発酵で紅茶と緑茶の中間に位置し、香りの高い日本でもおなじみのお茶。中国、台湾が主な産地。

発酵茶 充分に発酵させてつくったもの

紅茶
茶の葉を完全発酵させたもので、濃い檜紅色で香りが高いお茶。世界で生産されるお茶の約7割がこの紅茶。インド、スリランカが主な産地。

お茶の発酵とは・・・

茶葉に含まれる酸化酵素の働きによりお茶が変化すること。
発酵の程度によって、色・味・香りが変わります。