

茶

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)
<http://www.ochanomachi-shizuokashi.jp>

第3刷 平成30年3月

静岡お茶カフェ

あなたを魅了する時と空間がここに
〜22のスタイル〜



お茶のまち静岡市

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、
つながり・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いたします。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 (<http://www.ochanomachi-shizuokashi.jp>)

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。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

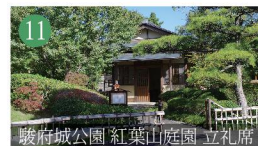
はじめに.....	1
静岡お茶カフェとは.....	2
静岡お茶カフェ MAP.....	3
静岡お茶カフェ一覧.....	4
葵区・駿河区 MAP.....	5
葵区の店舗.....	6
駿河区の店舗.....	23
清水区 MAP.....	25
清水区の店舗.....	26
お茶を楽しむ.....	29

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 MAP



駿河区



清水区



葵区

駿河区

MAP



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 OrganicMatchaStand CHA10 | 12 chagama |
| 2 O-Cha-Cafe 茶空間 | 13 茶の芽 |
| 3 雅正庵 千代田本店 | 14 茶町KINZABURO |
| 4 喫茶一茶 | 15 nana's green tea 静岡パルコ店 |
| 5 きものcafeちどり | 16 nana's green tea 新静岡セノバ店 |
| 6 氷 & cafe ーchuanー | 17 MARUZEN Tea Roastery |
| 7 御所丸 | 18 雅正庵 宮竹店 |
| 8 茶房 はなむら | 19 T's green |
| 9 sangrams green tea & cafe | |
| 10 静岡市美術館 ミュージアムショップ&カフェ | |
| 11 駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席 | |

OrganicMatchaStand 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、抹茶ジャークーキや豆乳バイクドケーキなど卵・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。

住所 静岡市葵区鷹匠1丁目11-6

TEL 054-204-2210

時間 日～木 11:00～19:00 / 金・土・祝前日 11:00～22:00

定休日 不定休

HP <http://cha10.jp/>

特徴 



全開閉型のガラス窓で抜群の解放感



O-Cha-Cafe 茶空間

飲み比べて楽しい全国と静岡の生粋茶が50種類以上



ゆったりと時間が流れる隠れ家風な雰囲気



約40種類から選べる煎茶+上生菓子セット(700円〜)

「日本茶をもっと気軽に。そして急須でいれる楽しさを
知ってほしい」そんな願いから生まれた、静岡の間屋街唯一の
本格日本茶カフェです。ブレンドされていないお茶に
こだわり、全国の生粋茶を、産地・品種・茶期・製法別に、
新潟県村上から鹿児島県種子島まで常時50種類ほどが取り
揃います。

いろいろな種類のお茶を飲み比べるもよし、まだ市場
に出回っていない新品種をひと足先に楽しむこともでき
ます。和甘味やお茶スイーツとのセットも人気。お茶い
れ教室や、世界に一つのMyオリジナルティーのブレンド
もできます。



日本茶をもっと気軽に。急須でいれる楽しみも感じて。



住所 静岡市葵区若松町81-2

TEL 054-221-1233

時間 12:00~18:00

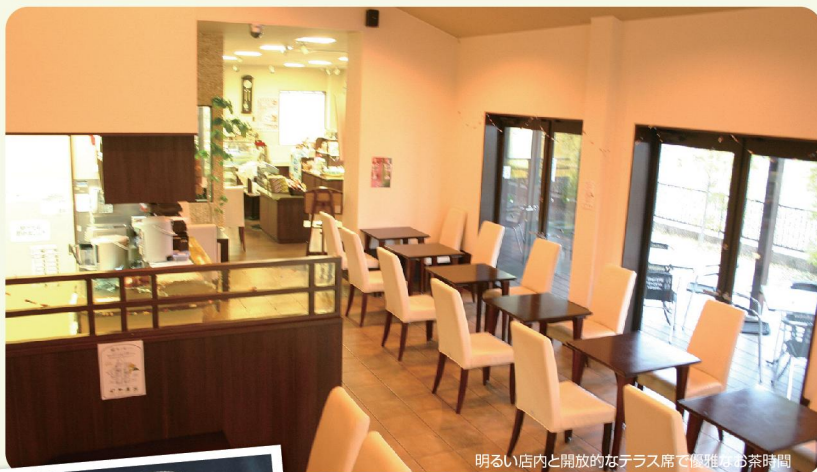
定休日 水曜日(祝日の場合は翌日)、第2土曜日、年末年始(12/30~1/2)

HP <http://www.chakukan.com>



雅正庵 千代田本店

お茶を使ったメニューが自慢の茶間屋直営カフェ



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

茶間屋「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、自宅でも美味しいお茶を味わって欲しいと月
1回お茶の淹れ方教室を開催。

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。



ここでしか食べられない自家製抹茶パスタ

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(L016:00)
土日祝 11:00~18:00(L017:00)

定休日 年中無休(元旦のみ休み)

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



喫茶一茶

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た提案



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。組合加盟の出品者（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



※注：地下道有り

住所 JR静岡駅北口地下広場（しずチカ内）

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 -



きもの cafe ちどり

「和雑貨×日本茶」日本らしさを味わうひととき



木のぬくもりある明るい店内



煎茶セット(550円)

「普段着キモノの魅力を気軽に、そして身近に感じてもらいたい」と始めた和雑貨＆日本茶カフェは、日本らしい魅力の詰まった和の空間です。木のぬくもりのある明るい店内には、着物にも洋服にも似合うおしゃれでかわいい和雑貨がたくさん並んでいます。

メニューには、「静岡本山茶」と「まちこ」をご用意。茶どころ静岡市の味わいを急須でいれる楽しみも感じながら堪能できます。

かわいい和雑貨を眺めながら、静岡市ならではのお茶と甘味を楽しむひとときは、「やっぱり日本っていいな。」改めてそんな気持ちを思い出させてくれます。



かわいい和雑貨が豊富に揃う

住所 静岡市葵区駿府町1-30 1階

TEL 054-273-2266

時間 11:00～20:00

定休日 火曜日、第3水曜日 ※不定休あり

HP -



氷&cafe -chuan- (ちゅあん)

静岡茶とかき氷が楽しめる氷&カフェ



テーブル3席とカウンター3席の小さなお店

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。飲んでよし、食べてよし、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。



焙じ茶ラテなどドリンクが揃う

自慢のかき氷は水にもこだわり、純水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ある。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。(水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)



住所 静岡市葵区七間町14-7 馬場ビル1F

TEL 054-255-6099

時間 10:00~20:00

定休日 水曜日、年末年始

HP -



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

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、最高の食材で整えております。また、日本料理で最も手間暇かける「煮海」は、梅干しから10日以上かけて作っております。



和食は器も料理の内として心を配ります



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://goshomaru.sakura.ne.jp>



茶房 はなむら

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を楽しむ落ち着いた空間

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。



「はなむら園」のお茶(300円)

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 11:00~17:00

定休日 月曜日、年末年始

HP -



sangrams green tea & cafe

『美味しいお茶を飲んでほしい』『個性豊かなシングル茶』



淹れたての美味しいお茶をカウンター席でゆっくり



好きなお茶ひとくち菓子3種盛(1,000円)

一般的なお茶は、いくつかの生産家の茶葉が製茶場でブレンドされ、作られています。

美味しいけれど、どこか差がわからない。そこでサングラムは、ブレンドする前の、それぞれの茶葉の個性に目をつけました。茶葉ごとに製茶方法を変え、生産家の特徴をより引き出した個性豊かな「シングル」の茶葉をご用意しました。

カフェカウンターでは、20種類以上の茶葉の中から好きなお茶とお茶うけをお選びいただき、スタッフがそれぞれの茶葉に合った淹れ方で一杯ずつ、目の前で丁寧にいたします。



日本茶テイクアウトもあります(500円〜)

住所 静岡市葵区御幸町6-10 静岡丸井1階

TEL 054-663-9820

時間 10:00~19:30

定休日 丸井に準ずる

HP <http://www.san-grams.jp>



静岡市美術館ミュージアムショップ&カフェ

アートな雰囲気を感じながら、静岡茶でひと休み



誰もが気軽に立ち寄れる“ちょっと面白い街の中の広場”

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。



和紅茶(小さなお茶菓子付き)(400円)

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ます。吹き抜けの開放的な空間でアートな雰囲気をを感じながら、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>



駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席 (りゅうれいせき)

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・玉露(お菓子付セット)(510円~)

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。

お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。

今川氏・徳川氏の時代から作られてきた静岡本山抹茶や玉露の三大銘茶産地の一つと言われる岡部の朝比奈川流域で丹精込めて作られた玉露も味わえます。



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/>



chagama

煎茶エスプレッソ&常時70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)

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

定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

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



茶の芽

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)800円

種類によって違う、それぞれのお茶の淹れ方を、スタッフが丁寧に説明しお客様ご自身にお茶を淹れていたできます。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 -



茶町KINZABURO

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トインスペース

徳川家康公の作った駿府の町に400年の歴史のある茶町。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車20分(車で5分)。茶町通りの中程に茶町KINZABUROはあります。香りの良い山の茶と味が濃い里の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。



県内三産地のお茶の飲み比べ(500円)

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。二階では和洋室22席のイトインがあり、無料試飲茶11種類が迎えいたします。



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>



nana'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(896円)

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。

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。



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 静岡パルコ店に準ずる

HP <http://www.nanasgreentea.com>



nana'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(972円)

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。



ティーバック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1

TEL 054-266-7184

時間 10:00~21:00

定休日 新静岡セノバに準ずる

HP <http://www.nanaha.com/>



MARUZEN Tea Roastery

"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



2階に広がるカフェスペース(テーブル18席、カウンター5席)



焙煎温度が選べるハンドドリップティー(500円~)

煎茶からほうじ茶までのフレッシュさと香ばしさのグラデーションをティージェラートと一杯ずつ丁寧にハンドドリップで提供いたします。焙煎の温度帯からお茶を選ぶ、新たな楽しみ方を提案する日本茶専門店です。



店内奥の焙煎工房から茶葉の香りに包まれます



住所 静岡市葵区呉服町2-2-5

TEL 054-204-1737

時間 11:00~20:00

定休日 不定休

HP <http://www.maruzentearoastery.com>



雅正庵 宮竹店

お茶を使ったメニューが自慢の茶問屋直営カフェ



花の溢れるテラス席と落ち着いたカフェ空間



抹茶「雅の宴」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『濃い抹茶そば』」など様々なお茶の味わい方を提案しています。



自社の抹茶を使用した「濃い抹茶そば」



住所 静岡県駿河区宮竹1-19-18

TEL 054-238-8885

時間 10:00～19:00 ※カフェ 平 日11:00～17:00(L16:00)
土日祝 11:00～18:00(L17:00)

定休日 年中無休（元旦のみ休み）

HP <http://www.oayaizu.co.jp/gashoan/>



T'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)

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 静岡県駿河区鎌田71-14

TEL 054-201-1108

時間 10:00～19:00

定休日 不定休

HP —



清水区 MAP

- 20 GREEN ∞ CAFE
- 21 marukaku shop & café
- 22 和 CAFE 茶楽



「お茶を楽しむ」
「**品種**」
による
違いを
楽しむ

多くは、静岡市出身の杉山彦三郎が発見した「やぶきた」が占めています。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。



「お茶を楽しむ」
「**種類**」
による
違いを
楽しむ

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、すべて同じ茶の樹からできています。

GREEN ∞ CAFE (ぐりーん えいと かふゑ)

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(540円〜)

「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が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。

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>



家族連れでも楽しめるオリジナルティーも豊富に揃う



marukaku shop & café

「キモチを贈る」「おもてなしを贈る」都会の煎茶道をおすすめる



店内も小さいながら雑貨屋風



煎茶お汁粉セット(500円)

「自分流」お洒落に、粹に、美しく楽しむ日本茶があってもいい、畳から床へ、ちゃぶ台からテーブルへ、急須からペットボトルへ時代の流れと共に変わりゆく日本茶をライフスタイルに合わせた楽しみ方を提案しています。

店内も小さいながら雑貨屋風、販売している商品は普段使いのお茶からギフトまで色々、「おもてなしの心」をお茶、お菓子、パッケージに込め「都会的に!」カフェでは抹茶ではなく、煎茶とほうじ茶を練りこんだ静岡初のお汁粉、フランクポワーズやどら焼きなど、お茶とセットで楽しんで頂けます。ご自宅での楽しみ方も「自分流」を提案しています。



新しいお茶ギフトのカタチ



住所 静岡市清水区鳥坂813

TEL 054-345-1210

時間 10:30~18:00

定休日 月曜日

HP <http://maru-kaku.com/>



和 CAFÉ 茶楽

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



静岡茶と和パフェのセット(864円)

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女性に好評です。

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 10:00~18:00 / カフェ 10:00~17:00(L016:30)

定休日 火曜日、水曜日、お盆、年末年始

HP <http://www.chaluck.jp>

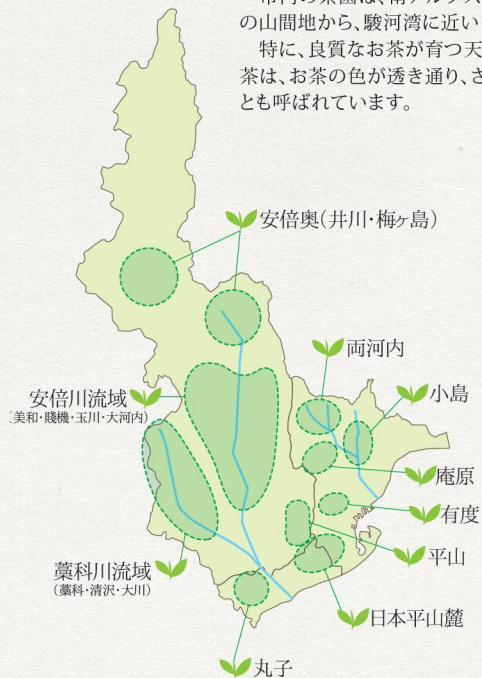


お茶を楽しむ

産地 による違いを楽しむ

市内の茶園は、南アルプスを源流とする、安倍川・薬科川・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薬科川の流域周辺で生産される、静岡県のお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。



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。

茶商 による違いを楽しむ

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。

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。

成分と効能を知る



お茶には、さまざまな成分が含まれており、さまざまな研究成果の報告によりその機能性が実証されています。

成分と効能(一例)

甘味
うま味

テアニン
(アミノ酸)

お茶の葉だけに含まれている成分で、心と体をリラックスさせる癒し効果があります。

渋味
苦味

カテキン

強い抗酸化作用があり、動脈硬化・がん・高血圧など最近増えている生活習慣病予防に効果があります。又、殺菌作用も強く、食中毒の予防にもなります。

苦味

カフェイン

眠気を覚まし、脳や心臓の働きを活性化させる効果があります。

美味し い入れ方を知る

「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。

- 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。

※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。

※お茶の種類によって適温が異なります。
- 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入れる。

お湯が熱いので、やけどしないよう注意してください。
- 4 お湯をいれてから40~60秒ほど待つ。

※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!

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(温度・量・時間等)が異なりますので、味わうお茶に合わせていれ方・楽しみ方で味わってみてください。

「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