

# 鈴鹿のお茶販売MAP



鈴鹿市地域活性化促進キャラクター  
すずか茶ん

鈴鹿市茶業組合事務局(鈴鹿市農林水産課内)  
〒513-8701 鈴鹿市神戸一丁目18番18号  
TEL:059-382-9017  
E-Mail:norin@city.suzuka.lg.jp

## いつものお茶を美味しいお茶に

お茶を淹れるとき、やかんやポットから急須に直接お湯を注いでいませんか。実はお茶には種類によって「適温」というものがあります。裏面には色んな種類のお茶が載っていますが、右側のお茶ほど適温は低くなっています。

たとえば、一番右側的高级茶で有名な「玉露」の適温は約60℃。温度を下げても淹れることでまろやかな旨みを楽しめます。逆に、左側にあるほうじ茶や烏龍茶、紅茶などは、90℃以上の熱湯が適温で、豊かな香りも一緒に味わえます。



さらに、「水出し茶」と言ってお茶は水でも淹れることができます。水出し茶は渋みが抑えられた旨みを感じられる、飲み心地が爽やかなお茶になります。

温度を意識して、いつものお茶をもっと美味しく味わってください。



## すずか茶ポーター募集中

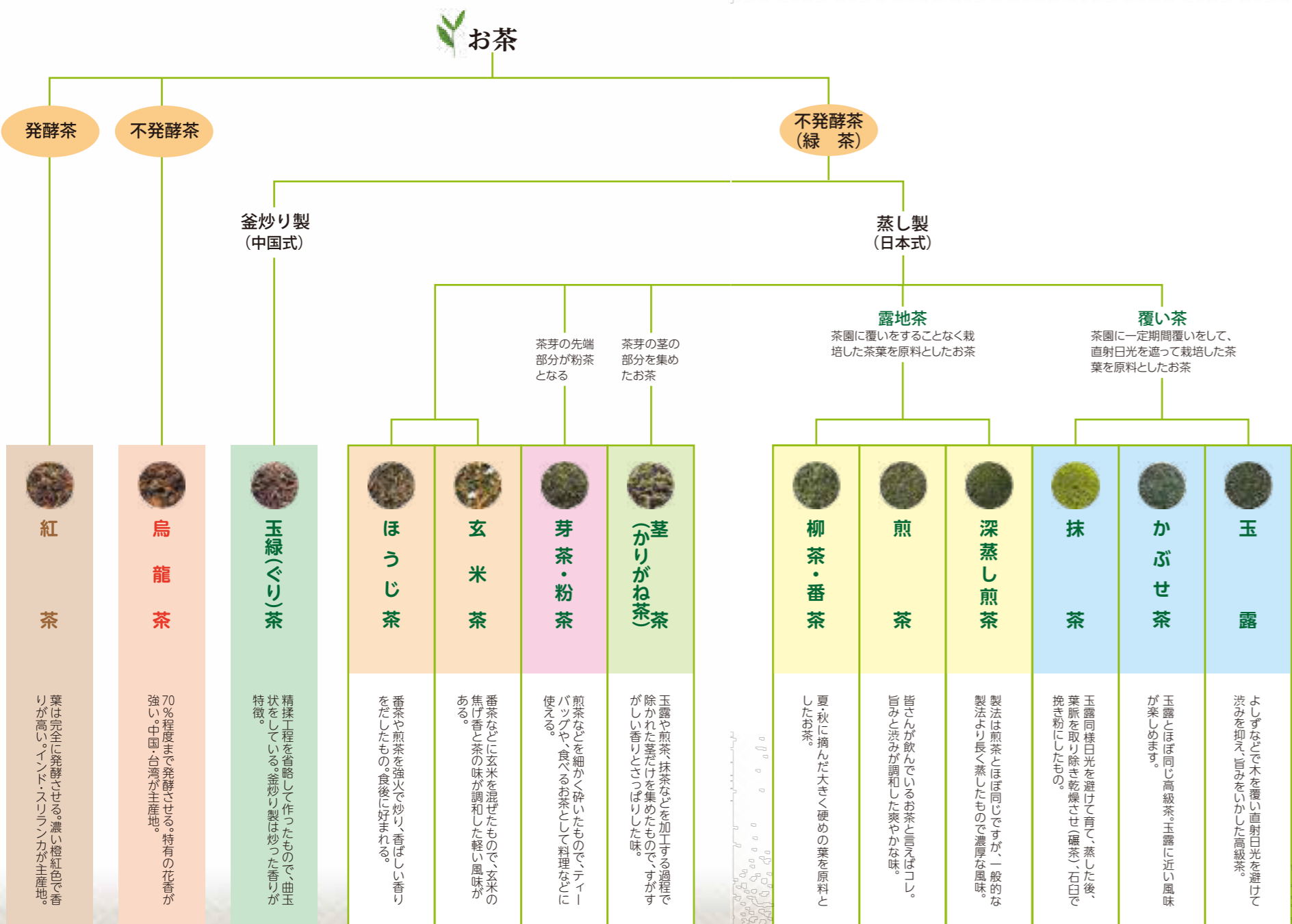
「すずか茶ポーター」とは、全国茶品評会において1位を目指して結成された市民による茶の摘み子隊のこと。毎年4月下旬～5月初旬にかけて、市内の茶園にて新茶の摘み取りを行います。随時募集中なので、ぜひ登録してください。



**登録方法** 住所・氏名・連絡先を電話または電子メールで表紙記載の事務局へ  
※具体的なイベント(参加費無料)の日程は、各登録者へ個別に連絡します。

## 知ってますか? お茶の種類

実は全部同じ葉から出来てるんです!



発酵茶

不発酵茶

紅茶

烏龍茶

玉緑(ぐり)茶

ほうじ茶

玄米茶

芽茶・粉茶

茎(かりがね茶)茶

柳茶・番茶

煎茶

深蒸し煎茶

抹茶

かぶせ茶

玉露

葉は完全に発酵させる。濃い橙紅色で香りが高い。インド、スリランカが主産地。

70%程度まで発酵させる。特有の花香が強い。中国、台湾が主産地。

精揉工程を省略して作ったもので、曲玉状をしている。釜炒り製は炒った香りが特徴。

番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りをだしたものを、最後に好まれる。

番茶などに玄米を混ぜたもので、玄米の焦げ香と茶の味が調和した軽い風味がある。

煎茶などを細かく砕いたもので、ティーバッグや、食べるお茶として料理などに使える。

玉露や煎茶、抹茶などを加工する過程で除かれた茎だけを集めたもので、すがすがしい香りとさっぱりした味。

夏秋に摘んだ大きく硬めの葉を原料としたお茶。

皆さんが飲んでいるお茶と言えばコレ。旨みと渋みが調和した爽やかな味。

製法は煎茶とほぼ同じですが、一般的な製法より長く蒸したもので濃厚な風味。

玉露同様日光を避けて育て、蒸した後、葉脈を取り除き乾燥させ(碾茶)石臼で挽き粉にしたもの。

玉露とほぼ同じ高級茶。玉露に近い風味が楽しめます。

よしずなどで木を覆い直射日光を避けて渋みを抑え、旨みをいかけた高級茶。

# 総合販売所 【マップ1~7】

## 1 本郷 正生

お茶は昔から体に良く、機能性のある食品です。お茶を通じて、一人でも多くのお客様とお付き合いをさせていただければ幸いです。ご贈答等、地方発送賜ります。多少に関わらずお引き立てのほどよろしくお願いたします。



生産者 本郷 正生

住 鈴鹿市山本町 1629 ☎ 059-371-1385  
営 7:00 ~ 19:00 休 年中無休

## 2 佐野庄茗園

鈴鹿のかぶせ茶を中心に販売しているお茶専門店です。天の恵みに感謝し、急須で味わう緑茶の良さ一人でも多くの人に伝えたいと思います。地方発送承ります。



日本茶インストラクター 佐野智和

住 鈴鹿市広瀬町 540 ☎ 059-378-1584  
営 8:30 ~ 17:30 休 日曜日(5月・12月は日曜日も営業)  
他 HP <http://www.shomeien.co.jp>

## 3 JA 鈴鹿 果菜彩 鈴鹿店

鈴鹿・亀山地域の組合員が生産した新鮮!安心!安全な農産物を多数取り揃えております。商品には、生産地生産者を表記することで、生産者の顔が見えることを大切に、果菜彩がお客様と生産者のコミュニケーションの場となって、交流の輪が広がることを願っております。



住 鈴鹿市地子町 1268 ☎ 059-381-0831  
営 9:00 ~ 18:00 休 お盆、年末年始  
他 HP <https://ja-suzuka.or.jp>  
稲生店 / 鈴鹿市稲生 2-17-17 ☎ 059-380-0831

## 4 清芳園 本店

創業明治5年のお茶専門店。全国製茶品評会、関西製茶品評会で農林大臣賞を受賞。上質で香味あるかぶせ茶「鈴鹿みどり」は多くのお客さまにご受用賜っております。かぶせ茶を使ったお菓子も販売しております。



住 鈴鹿市上田町 1130-2 ☎ 059-378-6686  
営 9:00 ~ 17:00 休 水曜日/日曜日  
他 HP <http://www.seihoen.com>

## A 伊勢茶工房 ささら

協力農家さんと共に、安心安全なお茶づくりに努めています。東名阪自動車道鈴鹿 IC より車で 5 分程のところにあります。施設見学やお茶の試飲もして頂けますので、ぜひお立ち寄りください。地方発送も可能です。



代表者 大野 博司

住 鈴鹿市椿一宮町3000 ☎ 059-371-8288  
営 9:00~17:00 休 土日祝日、お盆、年末年始 ※お茶時期は休  
他 HP <http://www.sasara-tea.com> 日なしで営業

## B 伊勢抹茶株式会社/ISE MATCHA CAFÉ

ASIAGAPの認証を取得し、安心安全な抹茶の生産製造に取り組んでいます。工場併設のカフェスタンドでは自社栽培農園からできたお抹茶を使用したドリンクやスイーツをお楽しみいただけます。



伊勢抹茶 ISE MATCHA

日本茶インストラクター1期生 生産者 羽田 敏明

住 鈴鹿市長澤町915 ☎ 059-371-0259  
営 13:00~17:00 (日曜日は10:00~17:00)  
休 水曜日、木曜日 HP <https://isematcha.co.jp>

## C お茶の緑粋園

鈴鹿山麓で栽培されたお茶を製造・直売しています。贈答用、イベント用賞品の対応もできます。イベント出店等で留守の場合がありますので、まずはお気軽にお電話ください。日本茶インストラクター2期生、三重県手揉み茶技術伝承保存会会員。



日本茶インストラクター 生産者 市川 浩美

住 鈴鹿市伊船町2743 ☎ 059-371-0419  
営 8:00~18:00 休 不定休  
他 HP <http://ryokusuien.net>

## D グリーンつばき

私達は、椿大神社のおひざ元で共同工場を経営しております。上質なかぶせ茶を生産、加工し皆様にお届けいたします。現在は、椿会館にて販売もしておりますので、よろしくお願致します。時期限定ではございますが、直販もいたします。



代表者 前田 有

住 鈴鹿市山本町1815 ☎ 059-371-0818※FAXも同番  
他 5月・7月・10月のお茶時期のみ直販しています。事前にお電話ください。不在時はFAXにて対応いたします。

## 5 全農みえ北勢茶センター

全国第3位の茶の生産地、三重県。当センターの近くには多くの茶園が広がっており、産地直送で商品をお届けしております。茶市場直営の販売所、普段飲んで頂くお茶から贈答用まで数多くそろえておりますのでぜひお来店ください。全国発送も承ります。



住 鈴鹿市花川町 80-1 ☎ 059-374-0322  
営 9:00 ~ 16:30 休 土日祝日、お盆、正月

## 6 ファーマーズだいち

鈴鹿市・亀山市の農畜産家が、自分たちの思いをこめて作ったお茶、野菜、果実、肉、その加工品等を、直接消費者の方にお届けしたいとお店を作りました。単なる販売だけでなく、みなさんとの交流、情報の交換や楽しいイベントの開催などで、良いつながりができればと考えています。



住 鈴鹿市道伯町 2512 鈴鹿フレスポ内 ☎ 059-399-7710  
営 9:30 ~ 18:00 休 水曜日

## 7 みどりのだいち

「新鮮」「温かみ」「匂を感じる」「生産者の顔が見える」をコンセプトに地元の生産者がつくる安心・安全な食材等をお届けする空間、それが「みどりのだいち」です。生産者のこだわりの逸品を多数取り揃えております。



住 鈴鹿市広瀬町 2722 ☎ 059-375-3388  
営 9:30 ~ 19:00 休 年中無休  
他 HP <http://m-daichi.com>



## E 寿園

おもてなしはまず1杯のお茶から。かぶせ茶、煎茶、使いやすいティーバッグなどを販売しています。またJA鈴鹿の直売所「果菜彩」でも常時販売しております。まずはお電話ください。

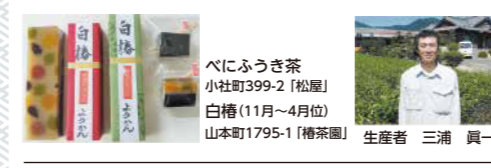


生産者 舘 絹子

住 鈴鹿市深溝町2680 ☎ 059-374-2656  
営 9:00~18:00 休 日曜日

## H 三浦製茶 はじめの一步

花粉症、アレルギー対策にお勧めの「べにふうき茶」を主に販売しています(ネット販売有)。ほうじ茶もご紹介します。白椿は地元のかぶせ茶をふんだんに使用した濃厚な味が自慢の羊羹です。



べにふうき茶 小杜町399-2「松屋」白椿(11月~4月位)山本町1795-1「椿茶園」 生産者 三浦 真一

住 鈴鹿市大久保町1771-8 ☎ 茶 090-8543-1632 羊羹 090-8076-4971  
他 HP <http://www.miuraseicha.com> Mail [miuraseicha@miuraseicha.com](mailto:miuraseicha@miuraseicha.com)

## F 椿茶園 -つばきさえん-

椿大神社のそばにある、お茶農家が営む日本茶カフェです。思いを込めたその淹れ方と器にもご注目ください。心を込めて一煎一煎、お出します。茶農家が販売するお茶は畑の味です。想いを込めて作ったお茶たちです。



日本茶インストラクター 生産者 市川 晃

住 鈴鹿市山本町1795-1(椿大神社 椿会館前) ☎ 0120-129-078, 059-371-1845  
営 10:00~17:00 休 火曜日  
他 HP <https://tsubakisaen.co.jp> Mail: [info@tsubakisaen.co.jp](mailto:info@tsubakisaen.co.jp)

## I 堀田 治康

こだわりのお茶を農家から直接消費者へ。かぶせ茶、ほうじ茶、玄米茶を販売しています。茶の生産時期の予約販売のみですが、JA鈴鹿の直売所「果菜彩」では常時販売しています。



生産者 堀田 治康

住 鈴鹿市広瀬町964-1 ☎ 059-379-1886  
営 5月・7月・10月のお茶時期のみ予約販売しています。

## G まる仁製茶

煎茶、かぶせ茶を製造しています。品質の良いお茶づくりのため、土づくりにはこだわりがあります。香り豊かな鈴鹿のお茶を、ご贈答、慶弔のお配りもの、ご挨拶にぜひご利用ください。



生産者 水野 純志

住 鈴鹿市深溝町3044 ☎ 059-374-0118  
営 9:00~17:00 休 不定休

## J 企 製茶 上田 康博

先代から受け継いだこだわりの栽培法でつくった最高級のかぶせ茶をお届けします。伊勢茶品評会かぶせ茶部門で1等1席「農林水産大臣賞」受賞。



生産者 上田 康博

住 鈴鹿市山本町1425-4 ☎ 059-371-2704, 090-4184-3274  
営 5月・7月・10月のみの予約販売です。数に限りがありますので事前にお電話ください。

