

粹な、はからいができるってエエなあ！



旬の贈り物

突然ですが、2025年、当店のお茶のお買い上げランキングを発表しま〜す。

- 1位 味娘
- 2位 香小町
- 3位 **新茶**
- 4位 千寿
- 5位 深緑



年間ランキングの1位は、お家で毎日たっぷり飲むお茶の「味娘」、続いて毎日おいしいお茶を飲みたい派の「香小町」が2位、中でも目を見張るのは、4月の終わりから、一か月ほどの販売期間にもかかわらず、“新茶”が堂々第3位に君臨していることです。

新茶、新米、初がつお、初競りなど…昔から、旬のもの・その年の初物は縁起が良と言われていいます。初物・旬のものは高価ですが、それを惜しげもなく食したり、誰かに贈ったりすることは「粋(いき)」なこととされてきました。深緑茶房のお客様は、男前、女っぷりにあふれた素敵な方が、たくさんご来店いただいているんだな〜、と感じたのでありました。



ティーバッグのランキングは次回の通信で発表します！

津支店だより

この時期、本店ではお茶の香りが町中に溢れます。この香りを津支店でも感じていただきたいと5月2日の八十八夜の日、ご来店いただきましたお客様全員に新茶の一煎茶パックをプレゼントします。津支店がある津駅 JR 直結のチャムビル 1F は、三重県のお土産がたくさん並んでいます。

*全国発送も承っております。大切な方に心温まる贈り物をお届けします。

通販のご案内

ポストに投函するメール便！
全国一律 330 円で送れます！



ご自宅用にリーフタイプ 100g 2本までのお茶を配送できます。(お届け日の指定、代引きでの取り扱いはできませんのでご了承ください)お申し込みの際に、**メール便希望と備考欄に記載してください。**

厚み 3 cm以内の商品のみ対応

新茶のお届け時期について

新茶、「春香風」は、他の新茶と比べると時期が遅く5月下旬からの発送となります。春香風と他の新茶を同時にご注文いただきますと、お届け時期が5月下旬からになります。また早期の新茶と春香風を分けて発送をご希望の場合、申込み時にご連絡ください。送料はそれぞれかかりますので、ご注意ください。

お申し込み時のご注意

【お届けは】◎お届けはクロネコヤマト便にて発送いたします。
【お支払いは】◎初めてご利用になられる方は代金引換でお願いします。◎代引手数料…330円◎初回でもホームページからのご注文はクレジット決済が可能です。◎通常お支払い…代金はお手元にお茶が届いてから、同封の振替用紙で2週間以内に、お近くの郵便局またはコンビニにてお振り込みください。



左:新茶に寒冷紗(かんれいしゃ)をかける作業。摘み取り前の数日間、日光を少し遮ることで甘味と旨味が増します。右:中を覗いてみると…新芽がスクスク育っています。

深緑茶房のこれから。

2025年茶業界は大きな変化の年になりました。私が就農して以来、約30年間下がり続けた相場が、海外での抹茶ブームの影響で国内消費に必要な茶葉の生産量が足らずお茶の取り合いが始まり、茶相場が一気に上昇する、かつてないほどの活気に満ちた一年となりました。

今年もその雰囲気は続くといわれておりますが、こんな時こそ浮足立つことなく、しっかり自分たちの農業を見直し、毎年予想の出来ない異常気象にも柔軟に対応出来るように学び、情報を集め準備し今年も変わらず美味しいね!とってもらえるようなお茶の生産にスタッフ一同気を引き締めなおして取り組んでいきます。

これからも
美味しいお茶作りに
励んでまいります!



代表松倉

「伊勢茶あまなつ羊羹」が誕生！



日下さんファミリー



Amanatsu Tenma Farm さんの
Instagramはこちら

当店人気の伊勢茶ようかんシリーズに、「甘夏」味が夏季限定で誕生しました！きっかけは、尾鷲市の甘夏農家・Amanatsu Tenma Farm 日下さんとの出会いから。

日下さんは、尾鷲市に移住され、地域おこし協力隊として耕作放棄地となった甘夏畑の再生に 2021 年から取り組んでこられました。尾鷲の地形（リアス式海岸）や天候（日本有数の雨のまち）など、自然環境を活かした栽培により甘夏を育てています。なお、本商品に使用している甘夏の原料は、有機 JAS 認証を取得した農園で栽培されたものです。

そのまま食べてもとっても美味しい甘夏ですが、羊羹の原料には甘夏ジュースを作る際にできる副産物（果皮）を使用しています。資源の有効活用という観点から、アップサイクルの取り組みにもつながっています。

口に広がる甘夏の爽やかな風味がお茶と絶妙にマッチし、冷やしてお召し上がりいただくと夏のデザートにぴったりです。夏季限定の羊羹ですので、ぜひ新茶と一緒にご賞味ください。

暑い日は冷やして食べると最高です！



新茶饅頭

柏餅

紫陽花

工房から季節をお届けしま〜す！

工房日記

3月下旬から咲きほこる桜、そして5月のキラキラとした新緑に移り変わる風景を愛でながら出勤する大好きなココロオドル季節となりました。工房では、仕込みをしながら気分は上場！

季節の和菓子も、桃色や黄緑の優しい色に変化していきます。私たちは、お客様と直接お会いすることはないので季節を感じていただけるよう思いを巡らせ、一つ一つ丁寧に菓子を作っています。

4月後半からは、出来立ての新茶を餡に練り込んだ「新茶の上用饅頭」、5/2～5/5までは深緑茶房のお茶を生地に練り込み、徳川の時代から受け継がれた味噌餡の「柏餅」、そして6月梅雨の時期には目でも味でも楽しめる、とっても可愛い「紫陽花」を作っていきます！お楽しみに～！

日本茶喫茶だより



更新していきま〜す！
伊勢茶の新しいスタイルがこちら！



Instagram

お茶と言えば緑茶やほうじ茶などが一般的ですが、実は食べ物をお茶に浮かべて飲むお茶もあるのです！

1月は梅と結び昆布を入れた縁起物の「大福茶」、3月は桜の花弁を浮かべた春らしい「桜茶」などなど…
松阪では、田舎あられにお茶をかけてお茶漬けもします。お茶に入れると美味しいよ〜というものがありましたら、ぜひお声かけくださいね♪



さて、いよいよ1年で最も美味しい新茶が出来てまいります。普段のお茶に加えパワーが倍増！楽しみな季節です。

この時期にしか味わえない若葉のフレッシュな香り、みずみずしさをぜひご堪能ください。

深緑茶房のお茶教室

NHKのドラマを見ていたところ、『わからないことをわからないでいると、わからないことはわかりません。』というセリフが、耳に飛び込んできました。まさしく…。

興味があれば動画を見ながらなんでも学べる世の中ですが、味・香り・音・感触はその環境に身を置くことで、ス〜と心に染みわたり、共感して喜びとなるように思います。

深緑茶房ではご要望に応じて体験型のお茶教室を行っています。

お茶の世界に触れていただくことで、日々の生活が、より楽しく愉快になるように、わかりやすくお伝えしています。



よお茶の世界に！

味や香りの違い、美味しい淹れ方など、楽しく学べます

- ・本店日本茶喫茶（午前10時半～12時まで）
お一人/3,000円 ご予約制
- ・出張お茶教室（1講座15,000円～5名～）
人数・内容等は、ご相談ください。（交通費・材料費別）
ご興味にある方は、お電話にて承ります。

お茶を始めるセット 予約販売のお知らせ

以前から何度かご要望があり、ご好評いただいております。お茶を始めるセットをご予約販売にて承ります。チャレンジしたいと思った時こそ吉日！まずは形からという方に、茶器とお茶をセット箱に入れてお届けします。箱の上部分は、お盆としてお使いいただけます。



道具が揃うとワクワクしますよ！

お届けする急須や、お茶により価格は変動します。お気軽にお問い合わせください。



「桜と茶畑」この季節しか見られない、最高の景色です！

