

藤枝かおり

はじめてのこの香り。
茶産地、藤枝から誕生した
新しいお茶。



藤枝かおりは「しづおか食セレクション」認定商品です。
【平成23年11月29日認定】



品種「藤かおり」の特徴

口の中に広がるジャスミンの花のような香りとまろやかなうま味に加えたやさしい渋味が特徴です。

渋味がクッキー やケーキなどのまつたりとした甘みをなくし、さわやかな香りを残すので、洋菓子とよく合います。

藤枝かおり誕生話

昭和55年当時、市内藤岡に在住していた故森薦市二氏が、香りの強い「印雑131」と「やぶきた」を交配し、花のような香りの新品種「藤かおり」(平成8年6月13日品種登録)を誕生させました。

藤枝市茶振興協議会(会長:藤枝市長 北村正平)では、「藤かおり」を藤枝茶の香りの良さをPRできる存在と考え、苗木育苗、定植を推進し、その後、商品化に向けて準備を進めた結果、商品名「藤枝かおり」(平成14年3月22日商標登録)として、発売されることになりました。

藤枝市内の茶農家が丹精込めて作っています。



浜井忠雄さん
若い人に人気のある品種です。栽培面積を増やし安定供給していきたい。



現在、20軒を越える茶農家がそれぞれの産地で栽培に取り組んでいます。その面積は約3ha。お茶の産地藤枝が生んだ個性あるお茶として、地元や全国のみなさんにお届けできるよう勉強を重ねながら育てています。



杉村素治さん
藤枝かおりを誇りとして生産者は一心同体になって研究を重ねています。



白ヶ谷博司さん
ジャスミンの香りと今までのお茶の観念乗り越えた味です。



生葉の萎凋(いちょう)作業



藤枝かおりの特徴である香りをさらに引き立てるために、生葉を日に干す萎凋作業に取り組んでいます。平成17年から取り組みをはじめました。

藤枝かおりのおいしい入れ方



お茶は軽くおおさじ2杯(3人分7g)



お湯は200cc程度、温度は80°Cくらい。

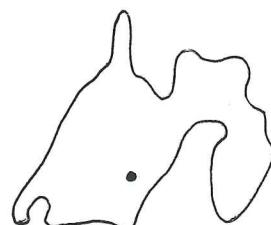


お湯を注いでから、1分程度待ちましょう。



1滴も残さず平均して廻し注ぎしてください。

藤枝かおり のふるさと藤枝市



藤枝市は静岡県の中西部に位置し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた美しい街です。藤の花とサッカー、そして、日本有数の茶産地として知られ、各地の品評会で数々の賞を受賞し、「品質の藤枝茶」の名を全国にとどろかせています。

藤枝市茶振興協議会

事務局／藤枝市産業振興部農林課

藤枝市岡出山1-11-1 TEL(054-643-3266)

JA大井川藤枝茶流通センター

藤枝市堀之内848 TEL(054-643-5511)



藤枝茶シンボルマーク「藤香ちゃん」

藤枝市茶商工業協同組合

藤枝市堀之内1-10-6 TEL(054-641-4173)