

質の良い山の茶葉とその特徴を活かす製法を守りながら、川根茶とも違う飲み心地が藤枝茶にはあります。江戸時代にはすでに山間部での茶生産が知られ、明治以降は静岡市に次ぐ茶の集積地として栄えた藤枝市。良質な茶葉に知らずと馴染んできた藤枝で昔から親しまれてきた気の置けない、いつものおいしいお茶を、土作りからこだわることでも再現しました。古くて新しい藤枝茶の定番です。ぜひお楽しみください。



販売店一覧

JAおおいがわ藤枝工場 小売店舗

〒426-0088 静岡県藤枝市堀之内 848
☎ 054-643-5511

ファーマーズマーケットまんさいかん藤枝

〒426-0037 藤枝市青木 3-10-27
☎ 054-644-3901

ファーマーズマーケットまんさいかん焼津

〒425-0026 焼津市焼津 4-8-5
☎ 054-626-8822

ファーマーズマーケットまんさいかん静浜

〒421-0205 焼津市宗高 1-2
☎ 054-664-0831

ファーマーズマーケットまんさいかん島田

〒427-0053 島田市御飯屋町 8866
☎ 0547-33-5151

KADODE OOIGAWA

〒428-0008 島田市竹下 62
☎ 0547-39-4073



JAおおいがわ
オンラインショップでも
お買い求めいただけます。

ギフトのご注文は

JA おおいがわ藤枝工場

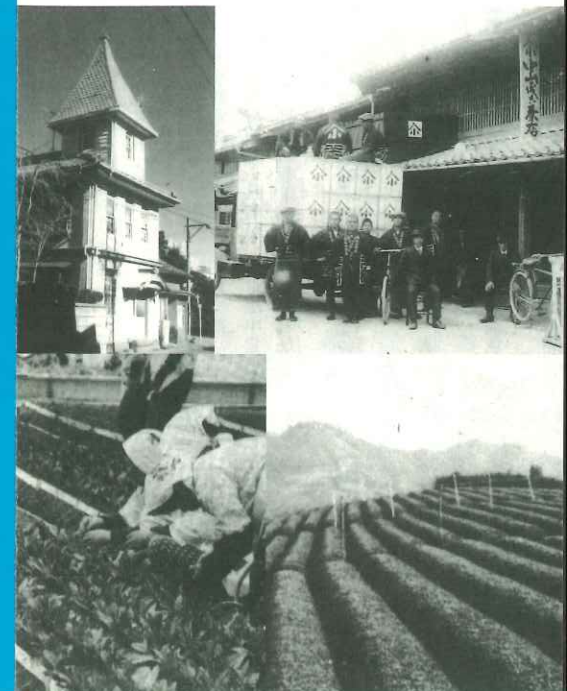
☎ 0800-200-5511 (フリーアクセス)
FAX 054-643-6100

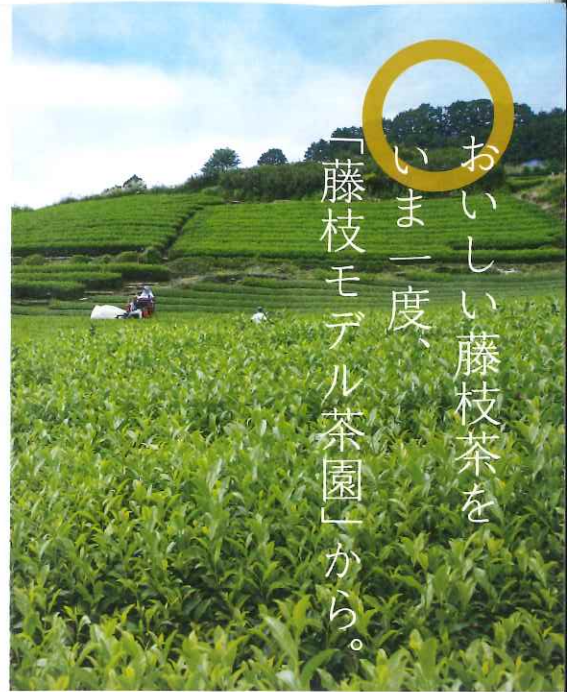
平日9:00-16:00 / 土曜9:00-15:00 / 日・祝定休



藤枝モデル茶園産
茶葉100%使用

香りにホツとし、
ほどよい渋味にスッキリする。
昔ながらのおいしい藤枝茶に
今こそもっと多くの方に
親しんでいただけるよう、
藤枝親茶と名付けました。





おいしい藤枝茶を
いま一度、
「藤枝モデル茶園」から。

藤枝モデル茶園事業に取り組む生産者のみなさん

藤枝茶振興協議会では令和3年度より、市内有志8軒の生産者のみなさんとともに「藤枝モデル茶園事業」に取り組んでいます。山上の清涼な空気と瀬戸川に注ぐ沢水に恵まれた環境で育つ藤枝茶。その特性を最大限に活かすべく、それぞれのモデル茶園では茶の木に与える肥料や施肥方法を見直し土作りからこだわった茶栽培に努めています。山の上の茶園から、藤枝らしいおいしいお茶をお届けします。



(株)蔵田茶農園 森下隆正さん



杉村製茶 前田智久さん



曾我茂さん



杉本卓美さん



(株)市之瀬の里 遠藤錠二さん



岡田恭典さん



中山製茶 中山隆豪さん

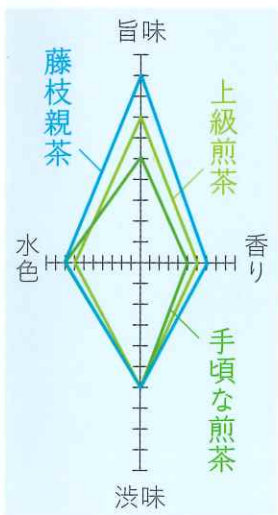


岡谷友介さん



藤枝親茶の
おいしさの理由

藤枝親茶には「藤枝モデル茶園」で摘採された一番茶だけを使っています。さらに、良質な茶葉の成分と香りがお湯に充分溶け出すよう、葉の形を潰さず仕上げる「形状茶」仕上げ。最高級の煎茶にも負けない風味があります。



一般的に飲まれる煎茶の風味との比較

藤枝親茶の
おいしい飲み方

ティースプーン

一杯の茶葉で一人分。
80℃で90秒。



煎を重ねて

味の違いを
お楽しみ
ください。



基本の淹れ方

湯冷まし用のマグカップに、沸騰した湯をゆっくり2回入れ替えれば、湯温は約80℃になります。

二煎目よりも熱い湯で、待ち時間なしで飲めます。渋味が残り、サッパリとしたおいしさ。

保存方法

匂いが移るので冷蔵庫は禁物。未開封の場合は冷蔵庫の方が長く保存できます。

水出しで

水1ℓに、茶葉はティースプーン3杯。冷蔵庫で6時間。夏におすすめ！ほんのりした苦味が清涼感抜群です。

開封後は密封して、常温でOK。