

丸七製茶



創業一九〇七年

CRAFT BREW TEA

静岡銘茶

藤枝市岡部町産

玉露

CRAFT
BREW
TEA®



茶処静岡において唯一の玉露産地

宇治、八女と並び日本三大玉露の産地として有名であった静岡県岡部町。現在は藤枝市となり玉露の生産量は激減しましたが今も静岡県内では唯一の産地として健在であり貴重なお茶となりました。玉露は新芽に覆いして太陽の光を遮るように暗い茶園の中で育てます。この栽培方法により濃厚な旨味と青海苔様の香りを感じますが、岡部町ではその香りは比較的穏やかであり、相対的に新緑の若葉の香りや青い果実の皮の香りを感じます。生ハムにメロンといった塩味と甘味のある前菜との相性が良く、ショットグラスやシャンパーニュグラスで飲むことがおすすめです。



10,000円(税込10,800円)
桐箱付 720ml



丸七製茶 栃山川ファクトリー
CRAFT BREW TEA STUDIO

“音楽をレコーディングするようにお茶を淹れる”CRAFT BREW TEA STUDIO

茶葉の品質から、お茶を淹れる水の水質や沸かし方、冷まし方、湯の温度、そして茶葉の鮮度や量、淹れる道具の素材や注ぎ方など、急須で淹れる際のちょっとした工夫まですべてイメージ通りにボトリングできる工房を完成させ、丸七が茶葉ごとにこだわって淹れる最適なお茶を、いつでもどこでも開封してその場でベストな状態で多くのお客様に飲んでいただきたいという20年の構想を実現しました。

(株)丸七鈴木商店 東京営業所

TEL : 03-3681-4188