



丸七製茶株式会社グループ
(株)丸七鈴木商店 東京(営)
東京都江戸川区平井2-25-14
☎03-3681-4188



丸七製茶[七富士山抹茶]のご案内

■静岡抹茶と丸七製茶

丸七製茶は、たった4人の生産農家さんと静岡県藤枝市岡部町で、1988年に初めて抹茶づくりを始め、今では、京都・宇治抹茶を超える評価をいただけるまで成長しました。特に静岡県藤枝産の抹茶は、【世界一濃い抹茶ジェラート】としても使用され国内問わず認知度が急上昇しています。

丸七製茶の抹茶は100%静岡県藤枝産(無添加無着色)

静岡藤枝産の抹茶は、鮮やかな水色で、渋みが少なく、抹茶本来の旨み・甘みを感じとれることが特徴です。一般的に渋みが少ない抹茶が高級といわれています。その品質が認められ、**5年連続農林水産大臣賞を受賞**しました(平成24年~29年)。

■生産組合

丸七製茶と共に歩んできた生産農家とは、契約栽培を当初より行っています。

市之瀬茶業協同組合 Ichinose Tea Agricultural Cooperative Association	小園産茶組合 Kozono Tencha Association	朝比奈てん茶生産組合 Asahina Tencha Production Association	有限会社 青羽根茶業 Aobane Chayyo Ltd.
<p>土壌づくりから茶葉の育成、摘み取り、専用炉での碾茶づくりまで、約80軒の組合員が協同して一定品質の碾茶づくりに取り組んでいます。ミネラル分の豊富な土壌が高品質な碾茶を生み出しています。</p>	<p>約20軒の集まる生産組合で減農薬に取り組み、害虫を寄せ付けない茶葉栽培を行っています。結露の要望に応じて、徹底した栽培管理で、良質の碾茶を出荷計画にもとづき行っています。</p>	<p>「一葉入流」。これが、私たち生産組合の思いです。手間ひまかけて茶葉を育成し、専用炉を活用し、高品質の碾茶を作り出しています。結露とともに、朝比奈碾茶をブランド化していきたいですね。</p>	<p>ここは、朝比奈の碾茶産地の中でも、標高の高い位置です。生産される茶葉も葉肉が薄いため、まるやかで、口当たりがよしの味わいます。特に、肥料を統一し、土壌改良会議を開催するなど土壌づくり</p>

