



みんなに見せたい
自慢の茶畑。
だから全ての茶畑に
名札が立っています。
おいしいお茶づくりの秘訣は、
良質な土づくりによる強い茶樹
を育てることです。当社では上
質有機質肥料を契約茶園に施し、
全国初の茶園名札システムを導入
しているのも自信の現れです。
さらに無農薬・低農薬栽培実
施勉強会の組織化など、安全面
においても万全のお茶づくりを
進めています。

きれいな水で
茶葉を蒸す。
私たちに大切な
こだわりがあります。
お茶づくりの上で、その味を決
定する最も大きい要因となるの
が蒸し工程です。摘みとったば
かりの葉は、蒸気で蒸され若葉
の香りがより強くなります。当
社では、この水質を毎日チェッ
クし、何重ものフィルターでろ
過を繰り返した不純物のない純
清水を沸かしてつくった蒸気だ
けで茶の葉を蒸しています。



蒸しにこだわった深い味わい

新茶

新茶が喜ばれるのは、初ものの珍しさによるものだけでなく
く実際にはリラックス効果の高いカフェインやさわやかな香
りのもととなるフラボノイド・クロロフィルといった成分が、
一年中のどの時期よりも多く含まれ、新茶の若々しい味と
香りがきわだっているからです。立春から数えて八十八夜
頃、新芽の香りがたちこめ、その年初めて茶摘みが行われ
ます。太陽の光をたっぷり浴び、柔らかに
伸びた新芽で作られた新茶は、初夏の訪れ
にふさわしく香り高い味わいです。



5/2 八十八夜
月 MON

5/4 みどりの日
水 WED

八十八夜、
みどりの日に新茶

伝統の技と心がつくるこだわりの新茶。
カテキン、ビタミンCいっぱいの



5/8 日 SUN

母の日に新茶

お母さんにありがとうの
言葉を添えて、新茶を
贈りませんか。



毎年好評の『予約新茶』今年も始まりました。 ご予約はお早めに!

※天候・気候の変動によりお渡し予定日が前後する場合があります。

品名	金額	数量
① 静岡掛川産初摘み新茶 市価 100g 税込¥2,625の品 お渡し予定日→4月25日(月)頃	100g ¥2,100 (税込)	100g ケ 200g ケ
② 静岡掛川産手摘み新茶 市価 100g 税込¥2,100の品 お渡し予定日→4月29日(金)頃	100g ¥1,575 (税込)	100g ケ 200g ケ
③ 静岡掛川産八十八夜印新茶 市価 100g 税込¥1,260の品 お渡し予定日→5月3日(火)頃	100g ¥1,050 (税込)	100g ケ 200g ケ

農林水産大臣賞受賞  の茶特約店

お茶・のり
こみやえん
東京都葛飾区堀切5-6-1
駅前店 堀切4-10-4
TEL 03(3697)2518

2011年度「予約新茶」お申込み承り書

住所	〒(-)
氏名	様
電話	

お代金 済 ・ 未			
① 初摘み新茶	100g	¥2,100	ケ ¥
	200g	¥4,200	ケ ¥
② 手摘み新茶	100g	¥1,575	ケ ¥
	200g	¥3,150	ケ ¥
③ 八十八夜印新茶	100g	¥1,050	ケ ¥
	200g	¥2,100	ケ ¥
合計 ¥			

先様送り承り書

住所	〒(-)	品名	
氏名	様	電話	
住所	〒(-)	品名	
氏名	様	電話	