

安全・安心な

わたらい茶の

楽しみ方



宮川から立ち上る川霧が育む、
香り豊かな「わたらい茶」。
おいしいのはもちろん、豊かな自然の
中で作られたお茶は栄養も豊富。
家庭でも気軽に楽しめる深い味わいは、
一度飲んだらやみつきに。



わたらい茶とは？

「伊勢茶」で知られるお茶の産地・三重県。
その伊勢茶の中でも度会町で栽培されるお
茶は「わたらい茶」と呼ばれ、古くから親し
まれており、現在は、減農薬と無農薬の二
つの方法により、栽培されています。また、
全国をはじめ、各種品評会でも数々の輝く
賞を受賞している地域
を代表する特産物です。
まろやかで豊かな香
りと深く濃い味わいが
自慢の「わたらい茶」
をぜひ一度ご愛飲くだ
さい。



おいしいお茶の淹れ方

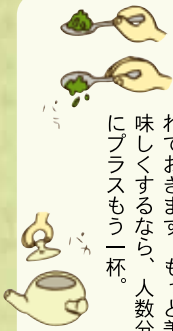
①お湯を用意する

水道水でカルキ臭がする場合、しばらく沸騰させればOK。鉄やかみを使えば、よりおいしいお湯に。



②お茶の葉を用意する

湯のみにお湯を入れて温めておきます。急須には茶葉を家庭用小さじ（ティースプーン等）に人数分入れておきます。もっと美味しくするなら、人数分にプラスもう一杯。



同じ茶葉でも、湯の温度や抽出時間で味が大きく違ってきます。ゆっくり丁寧に時間をかけて、いつものお茶をより美味しく！

③温度に注意！お湯を入れる

高級茶や、まろやかさ・甘さを引き出したい時は、60〜70℃くらいの湯を急須に注ぎます。湯のみを温めた湯を急須に入れるのがちょうど良いでしょう。普通の番茶・ほうじ茶・玄米茶などは逆に熱い湯80〜90℃くらいの湯を使います。



④じっくり待つ

急須に湯を入れたら、じっくり約1分、茶葉が開くの待ちます。

⑤最後の一滴まで残さずに

お茶の濃さが均等になるよう廻し注ぎます。



正しいお茶の保存法

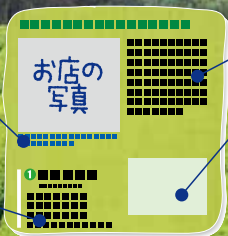
お茶はとってもデリケートな食品です。保存方法に関わらず、開封したらなるべくお早めに。

● 毎日飲まない場合、茶の変質を防ぐために冷蔵庫での保管がベスト。
缶やティープで密封し、冷蔵庫内の湿気も防ぎましょう。

● 夏など、冷蔵庫から出したお茶の容器に水滴が付く場合は、すぐに開けず、常温に戻るまで風通しの良い場所に置いておきます。



お店からの
一言コメント
連絡先



店主からの
お店紹介

地図

お茶のもみ方、自園自製、
土作りや工場など、
お茶作りにこだわりを持つ
14店舗をご紹介します。

あたらいい茶の 取扱店 オススメ!!

“匠の技”が生み出す深い味わい



こだわりと熱意のこもった“1杯のお茶”で人を幸せにすることが私たちの目標です！

(有)中森製茶には茶の手揉みに高い技術を持つ職人がおり、その技術を応用した製茶を行っています。お茶作りの原点とも言える「手揉み」に精通することで「職人のこだわりの味」を生み出しています。

1 伊勢乃國わたらい茶 (有) 中森製茶

いせのくにわたらいちゃ ゆうげんがいしゃ なかもりせいちゃ

TEL 0596-62-0373

FAX 0596-62-0460

度会町大久保36-3

<http://www.nakamoriseicha.com/>



小さな茶農家から大きな自然の香味をお届け！



こだわり栽培の高級茶から業務用ティーバッグ、今話題のペにふうきをお手頃価格でお届けします。

現在地に昭和38年製茶工場を建設。品質重点の製品作りにこだわり、自前原料のみの製造で特色のある茶作りに専念。土作りから製茶加工・仕上加工までの各工程管理を徹底し、信頼されるお茶作りに注力しております。

2 喜多製茶

きたせいちゃ

TEL 0596-64-0048

FAX 0596-64-0765

度会町田口166

<http://chakanet.com>



素性確かな有機栽培茶



栽培、加工、製品出荷まで一貫管理しています。

安全、安心なお茶作りを83名の栽培者と共に行っています。有機栽培に30年以上取り組み、消費者、環境にやさしい良質・安全なお茶作りを行っています。

3 (株) 新生わたらい茶

かぶしがいいしゃ しんせいわたらいちゃ

TEL 0596-64-0580

FAX 0596-64-0581

度会町田口153-4

<http://www.wataraiicha.co.jp/>



清流とウグイスの鳴く里山でとれた甘いお茶



各種品評会において上位入賞しています。心を込めて、美味しいお茶づくりをしています。

4 貴の園

たかのえん

TEL 0596-62-0777

FAX 0596-62-1727

度会町平生1126

<http://www.amigo2.ne.jp/~takanoen/>

早くから改植を行い、優良品種を十分な肥培と管理の上育て、近年かぶせ茶も栽培しています。味は甘く色は濃緑、香り高い高級煎茶です。かぶせ茶の粉末緑茶は使い方色々。お茶を使ったお菓子屋茶々茶のクッキーやゼリーもどうぞ。



安全でおいしいお茶作りの製造農家直売店。



濃厚でマイルドな深蒸し茶は、全国各地の百貨店でも大変好評頂いております。

清流宮川の川霧沿う気候と風土の中、お茶の育つ環境から、味・香り全てにこだわった製造農家直売店です。お茶畑から採れる良質な茶葉を、こだわりの深蒸し茶として製造・販売しております。

5 有限会社 畑中製茶

ゆうげんがいしゃ はたなかせいちゃ

TEL 0596-62-0663

FAX 0596-62-2228

度会町立岡420

<http://www.iseippin.com/hatanaka/>



茶処わたらい 自園栽培、製造、販売



茶畑を丹念に手入れすることで、高品質のお茶を作っています。

製造直売を始めて30数年、お客様との繋がりを大切に、より良いお茶作りに励んでいます。今の時代にマッチした大好評のティーバッグもあります。ぜひ一度みなさんもお試し下さい。

6 福翠園

ふくすいえん

TEL 0596-62-0163
FAX 0596-62-0163
度会町大野木1333-1



安心・安全なお茶



有機JAS・OCIA認証を受けております。すっきりした中に甘みがあるお茶です。

幾多の困難にも負けず、今では100余りの農家で栽培された茶葉が豊翠園の茶士によって製造されています。自然の原理に基づいたお茶づくりをしています。

7 有限会社 豊翠園

ゆうげんがいしゃ ほうすいえん

TEL 0596-62-0032
FAX 0596-62-1713
度会町平生1078
<http://www.housuien.com/>



香味豊かな伊勢わたらい茶



すべて自園自製によるノーブランドのわたらい茶をお届け致します。

生葉生産から製造にいたるまで、こだわりをもって自作茶園にて丹精こめて作った生葉を当工場にて製造し消費者の皆様へ直販しています。

8 正製茶工場

まるしょうせいちゃこうじょう

TEL 0596-62-0017

FAX 0596-62-1871

度会町棚橋1441-1

<http://www.hiromiya.com>



一杯のお茶は健康と心を癒す静かな時間



煎茶と覆い茶のブレンド商品にこだわり。

私たちは家内工場ながら、こだわりの素朴な味と舌ざわりの良いお茶を製造販売しています。創業60年、毎年自然とのたたかいです。宮川流域の良い環境を活かした茶園を愛情込めて育てています。

9 信製茶

まるしんせいちゃ

TEL 0596-62-0021

FAX 0596-62-2118

度会町棚橋1343



天然水でつくった伊勢茶 自園製造直売店



お茶の種類は50品以上。ティーバッグ、粉末茶も自社製造しています。

当園はお茶の栽培から製造まで一貫してやっており、美味・新鮮・低価格なお茶を100gから注文できます。着味・着色は一切使用しておりません。日本茶インストラクターがいる店です。

10 丸中製茶（有）

まるなかせいちゃ ゆうげんがいしゃ

TEL 0596-62-0630

FAX 0596-62-0919

度会町棚橋1393-1

<http://www.isecha.com/>



日本一の清流「宮川」の支流に育まれたお茶



私たちのお茶を飲んで、みなさんが「おいしい」と言っていたら幸いです。

日本一の清流「宮川」の支流「注連指川」のほとりで育まれた茶葉を、なかよし家族が力を合わせて丹念に仕上げた、自園自製、こだわりのお茶です。

11 ㊦製茶

まるにせいちゃ

TEL 0596-64-0651

FAX 0596-64-0651

度会町注連指1431



お茶を食べましょう！



乳幼児にもやさしいお茶とか紅茶や粉茶もあります。

極力自然に近い、有機無農薬栽培のお茶は安心・安全です。腐葉土と草だけで育てたお茶や、紅茶もあります。一度御賞味下さい。

12 中村製茶

まるみなかむらせいちゃ

TEL 0596-62-0393

FAX 0596-62-0393

度会町上久具237-1



清流・宮川の朝霧に育てられた“やすらぎ”



急須でお茶をいれれば、心やすらぐ香りを楽しむことができます。

創業昭和28年の伝統ある自園自製のお茶屋です。清流・宮川の朝霧に育てられた茶葉を、優れた製茶技術で加工し、味わい深く香り高い伊勢茶を味わっていただけます。

13 保大西製茶

まるやすおおにしせいちゃ

TEL 0596-62-0638

FAX 0596-62-0638

携帯 090-1414-0867

度会町棚橋1406



安心・安全+αのお茶づくり



「やっぱりこの味が好き！」皆様にとって定番のお茶となれるような存在でありたいです。

有機栽培歴30年以上、茶園管理から加工・製品の袋詰めまで一貫して行っております。一杯のお茶を通して生まれる和(輪)を大切に作り手・飲む人が共にホッと心が和むようなお茶づくりを目指しております。

14 (有) 山口製茶

ゆうげんがいしゃ やまぐちせいちゃ

TEL 0596-64-0562

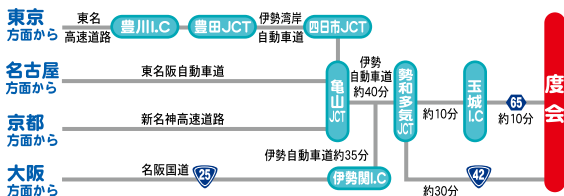
FAX 0596-64-0500

度会町田口264

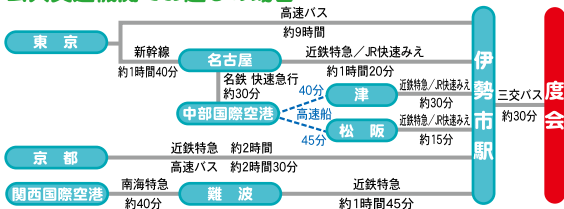
<http://www.munouyaku.com/>



お車でお越しの場合



公共交通機関でお越しの場合



わたらいちょう

度会町役場 産業振興課

〒516-2195 三重県度会郡度会町棚橋1215-1

TEL.0596-62-2416 FAX.0596-62-1138

URL.<http://www.town.watarai.mie.jp/>