

と、伊勢茶。

FROM MIE

GOOD & DELICIOUS ISE TEA PROMOTION PROJECT  
FOR THE MIND, BODY AND THE EARTH HAPPY.

ISE CHA MY BOTTLE CAMPAIGN



公式サイト

<https://www.to-isecha.pref.mie.lg.jp>



instagram

[伊勢茶を飲もう] 県HP



[発行] 三重県農林水産部 農産園芸課

2024年3月

もっと、伊勢茶。  
を楽しもう

FROM MIE



伊勢茶をもっと楽しむための  
「新商品」と「新サービス」の  
ご紹介です

Vol.2

# と、伊勢茶。 のある暮らし



伊勢茶は、三重県各地で生産されるお茶の総称であり、三重県産100%の緑茶です。主に、「煎茶」「かぶせ茶」「深蒸し煎茶」の3種類があります。

## 煎茶

日本でもっとも一般的な緑茶です。黄金色から緑色を呈しており、渋みの中に旨みがあります。三重県全域で生産されています。

## かぶせ茶

摘み取りを行う前の一定期間、茶園に覆いをしたお茶で、旨み成分が多く、まろやかな味が特徴です。三重県はかぶせ茶の生産量で**日本一**の生産県となっています。

## 深蒸し煎茶

一般的な煎茶よりも蒸す時間の長いお茶を深蒸し煎茶といいます。よく蒸されているため味が出やすく、濃厚な味が特徴です。近年、**健康志向**から**人気のある**お茶です。

## 三重県は全国第3位の緑茶産地

三重県のお茶生産は、栽培面積・生産量それぞれで、全国第3位となっています。特にリラックス効果のある「テアニン」を多く含んだ「かぶせ茶」の生産量については全国第1位で、三重県全体の生産量の約3割を占めており、その他にも、煎茶や深蒸し煎茶が多く生産されています。茶品評会では何度も農林水産

大臣賞を受賞するほどの高品質なお茶です。北勢の水沢（四日市市）・鈴鹿・亀山などから、南勢の飯南・飯高（松阪市）・度会・大台など、南北に分かれてお茶の産地があり、その土地の風土、地形、自然にあったお茶栽培が行われています。

## お茶の楽しみ方

「煎茶」「かぶせ茶」「深蒸し煎茶」など、違った種類のお茶を楽しむだけでなく、お湯の温度や茶葉の量などで味や風味が変わるので、淹れ方を工夫することで好みのお茶を楽しむことができます。水出し茶もおススメです。



## お茶でリラクゼーション

緑茶にはビタミンやカテキンが多く含まれています。この「カテキン」が健康や美容にも良いと言われています。また、緑茶に含まれる「テアニン」には疲労回復のリラックス効果があります。仕事の合間や団らの時間に緑茶でホッとしませんか。

## マイボトルで「と、伊勢茶。」



「お出かけと、伊勢茶。」「運動会と、伊勢茶。」など、エコなマイボトルで「好きなときに」、「好きな場所で」自由に伊勢茶を楽しんでください。

もっと、伊勢茶を楽しむための新提案は次のページから

氷結抽出された奥ゆかしい風味と味わい。

## 氷結氷出し伊勢茶



茶葉と水と一緒に凍結し、手軽に氷出し茶が楽しめる商品です。旨味甘味が多く風味豊かで濃い緑色を楽しめるだけでなく、苦味やカフェインが少ないのも特徴です。和菓子と一緒にちょっと贅沢なおもてなしに最適です。

**商品概要  
税込価格** 1個200ml ……………各200円

**販売・提供場所** 小川食品科学技術事務所  
(鈴鹿市)

**事業者・問合せ先** 小川食品科学技術事務所(鈴鹿市)  
電話:090-7858-1540

※当商品は特許取得及び特許申請中です。

アメニティやノベルティとして伊勢茶を気軽に活用していただけます。

## アメニティ等におすすめの 伊勢茶ティーバッグのデザインフォーマット



小ロットにも対応できるティーバッグフォーマットです。包装裏面には、個別の表示や二次元バーコードの印刷も可能で、旅館やホテル等のアメニティや企業のノベルティ等に最適です。

**商品概要  
税込価格** 個包装外寸サイズ:  
110mmx100mm  
対応できる茶葉の目安:  
2g~5g程度  
ロット/材質により価格が異なります。

**販売・提供場所** 有限会社村幸

**事業者・問合せ先** 有限会社村幸(松阪市)  
<https://murakopacks.com>



カフェインを抑えたい方におすすめの伊勢茶の抹茶です。

## デカフェ抹茶 (DECAF MATCHA:デカチャ)



高品質な伊勢茶のてん茶のカフェインを除去し、抹茶にした貴重なデカフェ抹茶です。抹茶で重要となる緑色の色合い、旨味、苦味を保持したまま、80%以上のカフェインをカットしました。抹茶ラテ、製菓、お料理用としてもお使いいただけ、カフェインを抑えたい方におすすめです。

**商品概要  
税込価格** 1缶20g入 ……………1,600円

**販売・提供場所** オンラインショップで販売

**オンラインショップ** <https://sctc.official.ec/>

**事業者・問合せ先** 超臨界技術センター株式会社(桑名市)  
<https://www.sctc.co.jp/>



簡単に!美味しく!  
ティーバッグで  
飲んでみよう  
~伊勢茶の淹れ方~

お茶に含まれる  
「テアニン」には  
リラックス効果も  
ありますよ!



### お湯出し茶

- ①マイボトル(500ml)にティーバッグ(5g)を1袋を入れ、少し冷ましたお湯を注ぐ。
- ②お好みの濃さになったら完成。

**抽出目安**

- 煎茶 …………… 約1分
- 深蒸し煎茶 …… 約30秒
- かぶせ茶 ……… 約2分

### 水出し茶

- ①マイボトル(500ml)にティーバッグ(5g)を1袋を入れ、水(冷水可)を注ぐ。
  - ②30分後、マイボトルを軽く振ったら完成。
- ※作ったお茶は24時間以内にお飲みください。





子ども向け茶育プログラム

# 『君もお茶博士になろう!』



『君もお茶博士になろう!』は、最新の機器を使って茶の成分分析を行ったり、茶工場・茶畑の見学、茶の美味しい淹れ方について探求する茶育プログラムです。ワークシートやクイズを通してお茶の生産、種類や成分についても学んでいただけます。



**参加費用** 無料(内容によっては有料のものもあります)

**開催場所** 四日市市茶業振興センター

**情報サイト** <https://www.y-ocha.com/>

**事業者・問合せ先** 四日市市茶業振興センター  
(指定管理者 アクティオ株式会社(東京都))



一杯の伊勢茶と共に、新たなる発見への旅路が広がります。

# 茶師と巡る伊勢茶ティーリズム



茶師が同行し、茶摘みやお茶になる過程の解説を楽しむほか、バーチャルで茶畑や製茶工場を巡ることができる伊勢茶体験ツアーです。伝統的な茶道体験、様々な茶を味わえる試飲会や写真撮影も楽しんでいただけます。

**開催日時** 現在は不定期(お客様の日程と調整)

**所要時間** 5時間(昼食込み)

**料金** 1人20,000円(税抜)料金にはツアーガイド料、昼食代、おやつ代を含みます。

**開催場所** 三重県四日市市水沢町周辺、鈴鹿市、亀山市

**情報サイト** <https://lin.ee/pICf0RG>

**事業者・問合せ先** 株式会社MARUHA AGRI  
(四日市市)



公式LINEサイト



四日市メリノール学院の皆さんがデカフェ抹茶と氷結氷出し伊勢茶を楽しめました。



デカフェ抹茶は、伊勢茶本来の香り・風味も楽しめるのでおすすめです。



氷結氷出し伊勢茶は、きれいなお茶の色がしっかりと出ていて、苦みも少なくおいしかったです。

