

JA 遠州中央『茶ピア』のお茶

おすすめ茶葉

JA遠州中央の管内は縦長に広範で、南には太平洋が広がり、北にはなだらかな山々が連なります。そして、山間の傾斜地から海岸沿いの平地に至る多様な地形と気候風土のもと、それぞれに特色の異なるお茶が生産されています。

JA遠州中央「茶ピア」では、各地のお茶の美味しさを最大限に引き出すために、煎茶や深蒸し、かぶせ茶など、さまざまな種類の製茶を手がけています。そして、各地ではぐまれた独特な風合いのお茶を絶妙な組み合わせでブレンドし、さらに多彩な味わいを生み出して販売しています。

自宅用
(商品規格) 100g・200g・500g

茶ピア (100g当り)	
『オリジナル』ブレンド	
特選	¥2,160
特上	¥1,620
葉	¥1,296
峰	¥1,080
香	¥756
緑	¥540

茶ピア『浅蒸し』ブレンド (100g当り)	
特選	¥2,160
特上	¥1,620
葉	¥1,296
峰	¥1,080
香	¥756
緑	¥540

茶ピア『深蒸し』ブレンド (100g当り)	
特選	¥2,160
特上	¥1,620
葉	¥1,296
峰	¥1,080
香	¥756
緑	¥540

茶ピア『有機茶』 (100g当り)	
特選	¥2,160
特上	¥1,620
葉	¥1,296
峰	¥1,080
香	¥756
緑	¥540

急須で飲むお茶

贈答用

- S03 いつみ2袋セット ¥1,188 (税込)
 - 100g (5g×20個入) ×2袋
- S04 なごみ2袋セット ¥1,836 (税込)
 - 40g (2g×20個入) ×2袋
- S05 水出し煎茶2袋セット ¥2,268 (税込)
 - 150g (5g×30個入) ×2袋
- S06 峰 100g年2本詰め ¥2,376
 - 茶ピアオリジナルブレンド 1種 100g×2本
- S07 峰 100g年3本詰め ¥3,564
 - 茶ピアオリジナルブレンド 1種 100g×3本
- S08 観乃 ¥6,696 (税込)
 - 浅蒸し茶・深蒸し茶 (特選) 150g×2本
- S09 花でまり ¥5,076 (税込)
 - 浅蒸し茶・深蒸し茶 (特上) 150g×2本
- S10 有機茶100g袋2袋セット ¥2,160 (税込)
 - 茶ピア有機茶100g×2袋

茶産地の特徴

JA遠州中央の管内の生産地は、「天竜」「春野」「森町」「袋井」「磐田」という5つの地区に分かれています。どの地区もお茶の生産地としての歴史は古く、地域によって気候や風土が異なるため、それぞれ個性豊かな味わいのお茶が生産されています。

AREA01 TENRYU 『天竜』のお茶
山間地特有の寒暖差のある気候。天竜川の豊かな水。肥沃な土壌に育まれた天竜のお茶は、透感のある深い黄緑色でありながら味わいが濃厚で、清く爽やかな香りが特徴。旨みと渋みが調和して、飲んだ後にも喉の茶葉を楽しめます。

AREA02 HARUNO 『春野』のお茶
清流・気田川と北流の山々が織りなす美しい風景が広がる春野町。寒暖差のある気候と豊富な水に育まれたお茶は、透感のある水色と、やさしく爽やかな香りが特徴。ほどよい渋みと温厚な旨みが調和した味わいです。

AREA03 MORI 『森』のお茶
「緑やうやお茶精ひに」と讃にも謳われた、香りゆかしい森のお茶。温暖な気候、水はけの良い土質、川筋の立ちこめる立地という最高の環境で生産されているため、コクと香りが濃厚で、緑茶本来の味覚を楽しむことができます。

AREA04 FUKUROI 『袋井』のお茶
お茶の生産に適した気候や土質、そして豊かな空気にはぐまれた袋井のお茶は、良質なコクと鮮やかな味わいで、独特な「やぶ気」が中心で、深蒸し煎茶や煎茶など、それぞれの生産者が特色のある緑茶を生産しています。

AREA05 IWATA 『磐田』のお茶
地形が平坦で気候が温暖な磐田台地の茶園は、県内でも最早「くわむせ」の産地で、4月中旬から各地に先駆けて茶葉の摘み取りが始まります。涼しい気候が調和した深い味わいと、爽やかな香りが特徴です。

「その他」のお茶

春野のお茶 (100g当り)	
峰	¥1,080
浅蒸し茶 香	¥756
緑	¥540

袋井のお茶 (100g当り)	
峰	¥1,080
深蒸し茶 香	¥756
緑	¥540

天竜のお茶 (100g当り)	
峰	¥1,080
浅蒸し茶 香	¥756
緑	¥540

森のお茶 (100g当り)	
峰	¥1,080
深蒸し茶 香	¥756
緑	¥540

お茶とお菓子の関係

西洋の国々ではお茶に砂糖を入れて飲みますが、日本ではお茶には直接砂糖を入れず、お菓子を添えて甘味を足す習慣が受け継がれてきました。つまり、お茶そのものの味わいが尊重されてきたのです。その理由は、日本人は外国人と比べて味覚が鋭いため、お茶の渋みや苦み、旨みを繊細に感じとり、その味わいを楽しむことができるからだといわれています。

日本茶にお菓子を添えていただくと、お菓子の甘みが日本茶の渋みや苦みをいっそう引き立て、より美味しく味わえます。最近では茶葉を素材に用いたお菓子も人気があり、お茶とお菓子のハーモニーが多様な形で広がって、人々の心をなごませていきます。

お茶の効能

お茶には健康に役立つビタミンやミネラルなどの成分が豊富に含まれていますが、中でも特に注目を集めているのが「カテキン」という成分です。カテキンには、体に有害な菌をやっつけたり、生活習慣病の予防に役立ったり、健康に役立つ多くの働きをすることが科学的な研究を通して明らかになっています。

効果1 頭スッキリ
お茶に含まれるカフェインには判断力や記憶力を高めたり、イライラをせずに疲れを癒したりする働きがあるとされています。

効果2 虫歯・口臭予防
カテキンには殺菌作用があり、虫歯や口臭を防ぎます。また、フッ素にも虫歯を防ぐ働きがあります。

効果3 キレイな肌づくり
お茶には、キレイな肌づくりに欠かせないビタミンCがレモンの約5倍も含まれています。

効果4 殺菌作用効果
カテキンの殺菌作用は、O-157や腸炎のウイルスにも効果があるとされています。

効果5 テアニンのリラックス効果
お茶の旨み成分テアニンは、脳や神経に働き、心に安らぎを与えられます。

ご注文方法

電話 **0538-44-1903** 受付時間/午前9時～午後4時
※土・日・祝日はお休みさせていただきます。

FAX **0538-44-1913** 受付時間/24時間受付

お支払いについて

お買い上げ金額1,000円(税込)以上で送料無料で。※送料1割増しのオプションあり。

①専用振替
【送金手数料無料】ご注文商品到着後、7日以内にお振込み(ご入金)ください。お届けの商品に同封の払込専用紙をご利用ください。※コンビニエンスストアでもご利用できます。

②商品代引き
【代引き手数料無料】ご注文商品到着後、7日以内にお振込み(ご入金)ください。お届けの商品に同封の払込専用紙をご利用ください。ただし、21,600円(税込)以上お買い上げの場合無料です。

初めてご注文のお客様は、初回は商品代引きでもお支払い願います。

地帯	北海道・沖縄	九州	東北・四国・中国	その他
宅配料(税込)	1,100円	800円	700円	600円
R6.1.1より	1,300円	1,000円	900円	800円

先横送り

- ご依頼主に代わって宅急便にてご贈答先様へお届けいたします。
- 商品発送後、請求書をご依頼主様へ郵送させていただきます。

※茶缶や茶袋の納期は変更する場合がありますのでご了承下さい。

JA遠州中央農協同組合 茶ピア 茶ピア 緑茶
〒437-1312 静岡県袋井市岡崎7157-1
メールアドレス: CHAPIA@encnu.ja-shizuoka.or.jp

お茶の製造工程

Japanese green tea is produced by the following processes.

荒茶製造工程
緑茶は大型工場やFA(ファクトリーオートメーション)などのコンピュータ制御されている製茶工場も増えています。

- 茶畑 毎年4月中旬から5月下旬に茶葉の摘み取りを行います。摘み取られた茶葉は荒茶工場に運ばれます。
- 生葉管理装置 摘み取られた茶葉を鮮度を保ちながら一時的に貯めておきます。
- 給葉機 茶葉を蒸葉製造機へ自動的に供給します。
- 蒸機 蒸葉を蒸葉製造機で蒸し、葉の酸化を止めます。
- 冷却機 蒸された茶葉の表面の水分を取り除き、葉が冷えます。
- 粗揉機 揉み方で揉みながら、葉を小さくします。

仕上げ製造工程

- 揉合仕上げ機 茶葉を小さく揉みながら、葉を小さくします。
- 仕上げ乾燥機(火入れ機) 茶葉を乾燥させると同時に、独特の香りを引き出します。
- 選別機 木葉や細い葉を取り除きます。
- 包装機 製品の調整・包装と同一化を行います。
- 包装 自動機から取り出した茶葉は、包装された状態で詰められます。
- 輸送 産地の開通などから各産地の茶園から、トラックや鉄道で輸送されます。
- 茶店 袋や缶から茶葉を取り出されます。

ここまでは、茶葉製造工程となり「お茶(生葉)」と呼ばれます。

ここまでは、仕上げ製造工程となり、「お茶(仕上げ)」と呼ばれます。

いつみは、R6.4.1より1袋あたり内容量15個入りとなります。

ティーバッグ茶・粉末茶 お湯でも冷水でも美味しく召し上がれます。

- S11 いつみ (巾着なし) 100g (5g×20個入) ¥540 (税込)
- S12 なごみ (巾着付) 40g (2g×20個入) ¥864 (税込)
- S13 水出し煎茶 (巾着なし) 150g (5g×30個入) ¥1,080 (税込)
- S14 徳用ティーバッグ (巾着なし) 10g×50個入り ¥1,404 (税込)
- S15 和紅茶 (巾着なし) 4g×10個入り ¥540 (税込)
- S16 徳用ティーバッグ (巾着なし) 10g×50個入り ¥1,404 (税込)
- S17 茶びっ茶 (30g) ¥540 (税込)
- S18 茶びっ茶 (100g) 徳用 ¥1,620 (税込)
- S19 有機茶100g袋2袋セット ¥2,160 (税込)
- S20 国産箱入り推選(小) ¥2,160 (税込)
- S21 国産箱入り推選(大) ¥3,240 (税込)
- S22 国産推選茸肉 ¥1,080 (税込)
- S23 お茶の蜜カステラ 製造中止のため終売
- S24 緑茶羊かんは ¥2,980 (税込)
- S25 お茶はい 製造中止のため終売
- S26 フタ無し急須 320cc ¥2,530 (税込)
- S27 急須 360cc ¥1,650 (税込)
- S28 急須・土瓶 1080cc ¥2,750 (税込)

緑茶羊かんは、R6.1.1より ¥648 (税込) となります。

商品規格・商品価格が変更する場合がございます。

茶ピアオリジナル
●40g×24本
●茶びっ茶専用材料 (17×21, 21×100P (税込), 27×21, 40P (税込))
●お茶はいに専用紙にて包装されています。

お茶の蜜カステラ
●お湯のみにお茶を添えていただく。お菓子の甘みが日本茶の渋みや苦みをいっそう引き立て、より美味しく味わえます。最近では茶葉を素材に用いたお菓子も人気があり、お茶とお菓子のハーモニーが多様な形で広がって、人々の心をなごませていきます。

お茶とお菓子の関係

西洋の国々ではお茶に砂糖を入れて飲みますが、日本ではお茶には直接砂糖を入れず、お菓子を添えて甘味を足す習慣が受け継がれてきました。つまり、お茶そのものの味わいが尊重されてきたのです。その理由は、日本人は外国人と比べて味覚が鋭いため、お茶の渋みや苦み、旨みを繊細に感じとり、その味わいを楽しむことができるからだといわれています。

日本茶にお菓子を添えていただくと、お菓子の甘みが日本茶の渋みや苦みをいっそう引き立て、より美味しく味わえます。最近では茶葉を素材に用いたお菓子も人気があり、お茶とお菓子のハーモニーが多様な形で広がって、人々の心をなごませていきます。

お茶とお菓子の関係

西洋の国々ではお茶に砂糖を入れて飲みますが、日本ではお茶には直接砂糖を入れず、お菓子を添えて甘味を足す習慣が受け継がれてきました。つまり、お茶そのものの味わいが尊重されてきたのです。その理由は、日本人は外国人と比べて味覚が鋭いため、お茶の渋みや苦み、旨みを繊細に感じとり、その味わいを楽しむことができるからだといわれています。

日本茶にお菓子を添えていただくと、お菓子の甘みが日本茶の渋みや苦みをいっそう引き立て、より美味しく味わえます。最近では茶葉を素材に用いたお菓子も人気があり、お茶とお菓子のハーモニーが多様な形で広がって、人々の心をなごませていきます。

静岡のお茶

CHA-PIA CATALOG

茶ピア商品総合カタログ

JA 遠州中央