

静岡本山茶



MATSUNO TEA

深蒸し茶専門店
有限会社クリーンティ松野

クリーンティ松野は

◆自社茶園よりお手元へ こだわりの深蒸し茶を◆

有限会社クリーンティ松野は、茶どころ静岡で最も歴史ある「本山茶（ほんやまちゃ）」の産地にあり、自社茶園と契約農家による茶葉生産から製造、販売までを一貫して行っています。この地域にあった操業30余年の2つの茶農協（松野茶農協・松野第一茶農協）と自園自製茶農家により、平成14年の一番茶より操業を開始しました。「本山茶」の味をより多くのみなさまに楽しんでいただくために、当地のお茶の茶葉の特徴をひきたたせるこだわりの深蒸し製法で提供しています。緑が鮮やかで渋みを抑えた、まろやかなコクと甘味が特徴です。当社は肥料の使用量を低減するなど環境に優しい農業に取り組む農業者として静岡市よりエコファーマーの認定を受けています。地元茶農家とともに安全・安心で美味しいお茶作りを常に念頭に置き、地域茶業の維持発展に努めています。

◆「本山茶」は茶どころ静岡のブランド茶◆

静岡市の安倍川・藁科川流域で生産される本山茶は、川根茶（かわねちゃ）、掛川茶（かけがわちゃ）とともに茶どころ静岡県の三大地域ブランド茶です。静岡市を縦断する安倍川は豊富な伏流水をもった清流で、その流域を囲む川沿いの茶園は、しっとり川霧につつまれ、茶葉に照りつける日差しをやさしく遮るため、平野部のお茶と比べて茶葉がやわらかくなります。また昼夜の気温の寒暖差が大きいため、昼間に蓄えられた養分が夜に冷やされ、まろやかな甘味が生まれます。まさに大自然が創り出した天然の良質茶産地です。ミネラルをたくさん含んだ土地で育った茶葉から得られる鮮やかな緑色とやさしい口当たり、爽やかですっきりした香りをお楽しみください。

本山茶の特徴

静岡茶のふるさと

まつの茶

有限会社クリーンティ松野

〒421-2121 静岡県静岡市葵区津渡野 68 番地

TEL.054-294-1356 FAX.054-294-1501

URL.<https://www.shizuoka-tea.com>

静岡本山茶



MATSUNO TEA

深蒸し茶専門店

有限会社クリーンティ松野

本山茶の歴史

◆聖一国師が伝え、家康公が愛した「本山茶」◆

鎌倉時代に静岡市生まれの高僧・聖一国師（しょういちこくし）が修行先の中国宋からお茶の種を持ち帰り、静岡市の安倍川上流の足久保に植えたことが静岡茶の始まりといわれています。当地のお茶は静岡県のお茶産地の中で最も古い歴史をもっています。江戸時代には徳川家康公が大変好み、御用茶として幕府に納めていました。摘んだ新茶を茶壺に入れ、暑い夏の間は標高1000mの安倍奥に位置する涼しい井川大日峠（現静岡市葵区井川）の蔵に運び入れ、春に摘んだ新茶を秋まで熟成させ味わったそうです。駿府の茶は江戸の町では宇治茶と並ぶブランド茶となり、武士だけでなく江戸庶民の間でも親しまれるようになりました。幕末になると鎖国が解かれ生糸とともにお茶も海外に輸出されるようになり、静岡各地でお茶の栽培が急速に広がりました。そこで大正時代に安倍川の支流、藁科川の上流でお茶を栽培する茶農家の築地光太郎が、元々栽培されていた品質の高い安倍川・藁科川流域の山間地茶園で育てられるお茶を「本場の山のお茶」という意味を込めて「本山茶」と名付けました。

会社名	農業生産法人 有限会社クリーンティ松野
所在地	〒421-2121 静岡県静岡市葵区津渡野 68 番地
設立	平成 12 年 8 月 資本金 3,300 万円
代表者	望月 徳雄
事業内容	茶葉生産・製茶・販売
従業員数	20 名 契約農家数 31 戸
自社茶園面積	9ha 契約茶園面積 20ha
施設面積	3,702 m ² 建物面積 1,848.57 m ²
機械設備	荒茶設備 カワサキ機工 240K 型 仕上設備 静岡機械
経営理念	「地域茶業の維持発展をめざそう」 「地域の特性を生かした安全安心なお茶づくりをめざそう」 「豊かな地域魅力ある会社をめざそう」
沿革	平成 12 年 8 月 農業生産法人 有限会社クリーンティ松野を設立 平成 14 年 4 月 一番茶より製茶開始 平成 14 年 4 月 皇室献上茶を謹製 平成 15 年 3 月 契約茶園がエコファーマー農業者に認定 (静岡県内初、自社茶園としての認定は平成 25 年 3 月)

会社概要



静岡茶のふるさと

まつの茶

有限会社クリーンティ松野

〒421-2121 静岡県静岡市葵区津渡野 68 番地

TEL.054-294-1356 FAX.054-294-1501

URL.https://www.shizuoka-tea.com