

矢島園オリジナルカタログ

茶の花



創業昭和二年



矢島園

お茶は全て製造直売

味と香りの良い「生きたお茶」づくりをモットーに

お客様に喜んでいただけるお茶づくりに励んでおります。



収穫

丹念に手入れをされた茶畑からこだわりの銘茶を作ります。



蒸す

生葉の芳醇な風味を引き出す蒸し工程です。



製茶

お茶の葉の形を整え葉に艶を出します。



総合機と風圧選別機

機械の往復運動により形を整え、風圧によって軽い葉や粉などを取り除きます。



火入れ

加熱により、火入れ茶特有の味と香りを引き出します。また、乾燥によってお茶の保存性を高める大事な工程です。



検茶

経験豊かな茶師がお茶の味と香りを確かめる工程です。

1. お茶はいつごろから作っていますか？

昭和2年に創業した「矢島製茶」が始まりです。その頃は本社周辺はお茶畑がたくさんあり、お茶農家もたくさんありました。



2. どんなお茶を作っていますか？

お茶は全て製造直売。味と香りの良い「生きたお茶」をモットーにお客様に喜んでいただけるお茶づくりに励んでおります。



3. どの産地のお茶を扱っていますか？

九州・静岡・埼玉など全国の指定茶園より美味しい銘茶を仕入れ、地域のお客様に合わせたお茶づくりをしております。



4. 会社はどこにありますか？

本社は埼玉県上尾市にまた直営店は埼玉・栃木・福島など各地にございます。インターネットや電話注文なども承っておりますので、お気軽にご注文くださいませ。

(詳しくは裏表紙をご参照ください。)

日本茶の種類

お茶の葉の栽培、製法、加工方法の違いによってさまざまなお茶の種類になります。

煎茶



摘んだお茶をすぐに蒸して揉んで作られるお茶。日本で生産されるおよそ70%を占める。

深蒸し煎茶



煎茶の一つ。蒸す時間を通常より2~3倍長く(深く)して作ったお茶。

かぶせ茶



ワラや寒冷紗(かんれいしゃ)などで茶園を覆って育てた葉で作ったお茶。

玉露



新芽に覆いをし、薄暗い中で栽培した茶の葉で作った高級茶。

碾茶



新芽に覆いをして栽培し、蒸した葉を揉まないで作ったお茶。

抹茶



碾茶を石臼で挽いて、微粉末にしたもの。

玉緑茶



煎茶の工程から精揉工程を省略して作った勾玉状のお茶。

番茶



仕上げの過程で選別された硬葉・古葉・茎などを原料にして作ったお茶。

ほうじ茶



番茶や茎茶を強火で炒った香ばしさが特徴のお茶。

玄米茶



番茶に炒った米を混ぜた香ばしい香りが特徴のお茶。

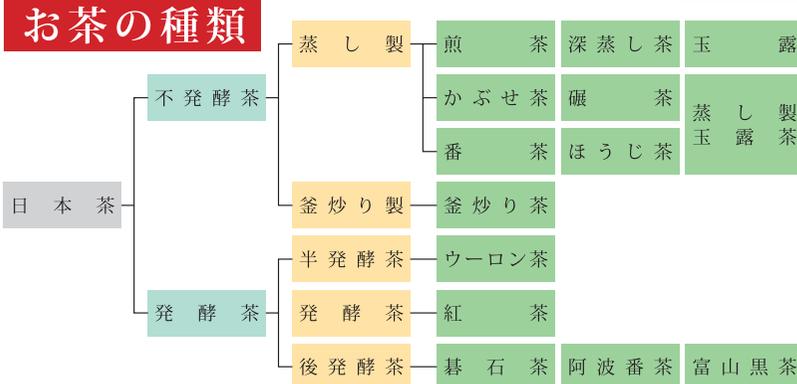
釜炒り製玉緑茶



茶葉を蒸すかわりに熱した釜で炒った釜香とも呼ばれる香ばしい風味が特徴のお茶。



お茶の種類



茶の特性を生かして多くのジャンルが誕生

お茶を大きく分けると不発酵茶、半発酵茶、発酵茶、後発酵茶の4つに大別されます。不発酵の緑茶は摘み取った茶葉にすぐに熱を加え発酵を止めます。早い段階で発酵が止まり茶の色は緑のまま、それが緑茶になります。半発酵のウーロン茶は摘み取った後、天日干しや室内干しをし、さらに葉をこすり合わせるなどで発酵を進ませます。葉の色が変わりつつあるところでやっと熱を加え発酵を止めます。発酵茶の紅茶になると、さらに発酵室に入って茶葉が赤銅色になったところで発酵を止めます。発酵ひとつのさじ加減が大切です。

矢島園の銘茶

お茶は全て製造直売、お客様のご要望に合わせた「生きたお茶」づくりをモットーにしています。



矢島園自慢の品
オリジナルの製法により
お茶の形が勾玉状で、三煎、
四煎と差しが効くのが特徴
まろやかな甘み
水色のよさで人気



特上煎茶
やじまの香玉
ご注文番号.54
100g **1,200円**+税
(税込1,296円)



抹茶入り煎茶に
金粉をブレンドしました
調和のとれた品です



抹茶入金粉煎茶
よろこび
慶
ご注文番号.76

70g **1,000円**+税
(税込1,080円)



昔ながらの懐かしく優
しい味のお茶通のための
浅蒸し茶



煎茶
おうごんちゃ
特上黄金茶
ご注文番号.47

80g **1,000円**+税
(税込1,080円)



オリジナル製法は
そのままに二番茶摘みを使
ったお買い得品
ほど良いコクと渋みです



煎茶
やじまの香玉
ご注文番号.52

200g **1,200円**+税
(税込1,296円)

おいしいお茶の淹れ方 (基本的な目安です。基本をマスターしたら自分流に...)

	人数	茶の量	湯の温度	湯の量	浸出時間	適温	1人分の量
特上煎茶 やじまの香玉	3人	6g	80℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 やじまの香玉 200g	3人	6g	85℃	270ml	40秒	50℃	85ml
煎茶 緑彩	3人	6g	70℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 露泉	3人	6g	75℃	270ml	50秒	50℃	85ml
玉露(上)	3人	10g	50℃	60ml	150秒	35℃	12ml



矢島園こだわりの逸品
新芽の香りと味が
お口の中でひろがります



みねぞの
煎茶 **峰園**
注文番号.25

100g **2,000円**+税
(税込1,296円)



上品な甘さと
ほのかな渋みの
香りの良い銘茶



せきあん
煎茶 **昔庵**
注文番号.23

100g **1,500円**+税
(税込1,620円)



旨み甘み渋み香りの
バランスのとれた逸品
製造直売ならではの
ワンランク上の味わい



りよくさい
煎茶 **緑彩**
注文番号.21

100g **1,000円**+税
(税込1,080円)



一番摘みの茶葉のみを
使った高品質でリーズ
ナブルな逸品



つゆのいずみ
煎茶 **露泉**
注文番号.19

100g **800円**+税
(税込864円)



日常のおいしいお茶。
さわやかな
清涼感があります。



せんじん
煎茶 **泉心**
注文番号.17

100g **600円**+税
(税込648円)



誰にでも人気の
お徳用煎茶



こうしん
煎茶 **香心**
注文番号.15

100g **500円**+税
(税込540円)



カフェインが少ないの
でどなたでも安心して
おのみいただけます。



農薬不使用
番茶

注文番号.72

200g **500円**+税
(税込540円)



たっぷり、ぜいたくにつか
える美味しい狭山煎茶。フ
ァミリータイプ。オフィ
スやご家族で。



特製 **狭山茶**
注文番号.90

250g **1,000円**+税
(税込1,080円)

※お茶のパッケージデザインは変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください

	人数	茶の量	湯の温度	湯の量(3人分)	浸出時間	適温	1人分の量
煎茶 峰園	3人	6g	75℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 昔庵	3人	6g	75℃	270ml	50秒	50℃	85ml
煎茶 泉心・香心	3人	6g	85℃	270ml	40秒	65℃	85ml
番茶	3人	9g	熱湯	390ml	30秒	75℃	120ml
ほうじ茶・玄米茶	3人	9g	熱湯	390ml	30秒	75℃	120ml

※浸出時間 湯を急須に入れてから待つおおよその時間 ※2煎目は、湯の温度も少々高く、浸出時間は1煎目の1/2で

ひと葉ひと葉に真心をこめて
丁寧に仕上げた銘茶です。

数量限定

毎月10日以降販売
強火で仕上げたお茶の
甘い香りが自慢です



何杯も飲みたくなるような伝統の
香りと昔なつかしい深い味わい



やぶきたに玉露を
ほどよくブレンド上品な
まろやかな味が特徴



本火入れ 手づくり煎茶

注文番号.107

100g 1,000円+税
(税込1,080円)

上尾市内
限定銘茶 煎茶 あげお

注文番号.108

100g 1,000円+税
(税込1,080円)

上尾市内
限定銘茶 煎茶 贅沢ぶれんど

注文番号.107

100g 1,000円+税
(税込1,080円)

数量限定

農薬を使わず
丹精込めて
収穫した
安心の銘茶



煎茶
大自然

注文番号.64

100g 1,000円+税
(税込1,080円)

選別していないので
自然そのまま素朴な
味で大人気



煎茶
めっちゃ
芽ちゃ 茎ちゃ

注文番号.62

100g 1,000円+税
(税込1,080円)

茎と葉が
ほどよくブレンド
お茶の色は
さわやかなグリーン...



煎茶
あさつゆぶれんど

注文番号.70

100g 600円+税
(税込648円)

おいしい お茶の淹れ方 (3人分) ~上級煎茶~



1 小ぶりな急須、小ぶりな湯呑み、湯さまし、お茶の葉約6gを用意します。



2 急須にお茶の葉約6g入れます。次に75℃のお湯270mlほど入れます。



3 急須に湯を入れて約50秒待ちます。湯の量とお茶の濃さが同じになる様に湯呑みに注ぎ分けます。



4 注ぎ終わりましたら茶托にのせて出来上がり。二煎目は少し熱めのお湯で急須に湯を入れてすぐお召し上がれます。

極上の香りとお味

入賞茶

品評会のお茶を特別にご用意しました。
お茶好きでこだわりのある方に…



若い新芽の味と香り
鮮やかな緑の水色の
極上品



品評会入賞
特選煎茶

注文番号,29

100g **5,000円**+税
(税込5,400円)



新芽の香りと
旨味がお口の中に
ひろがります



品評会入賞
煎茶

注文番号,27

100g **3,000円**+税
(税込3,240円)

こだわりの 玉露

玉露はお茶の旨味、甘味をいっぱい持つ高級茶。



茶師が匠の技で仕上げた逸品です
上品でまろやかな旨味と甘味
極上の品

品評会入賞
特選玉露

注文番号,505

100g **5,000円**+税
(税込5,400円)



茶師が厳選吟味した
茶葉で仕上げました
玉露独特の抜群の甘味と香りが
後を引きます

品評会入賞
玉露

注文番号,503

100g **3,000円**+税
(税込3,240円)



熟成したまろやかな旨味と甘味
ぬるめのお湯(50~60℃)で
じっくり淹れてください

高級玉露

注文番号,502

100g **2,000円**+税
(税込2,160円)



初めて玉露をという方に
おすすめします

特上玉露

注文番号,501

100g **1,500円**+税
(税込1,620円)



※お茶のパッケージデザインは変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください

おいしい お茶の淹れ方 (3人分) ~玉露~



1 小さな急須、小さな湯呑み、湯さまし、お茶の葉10gを用意します。



2 玉露10gを急須に入れます。ぬるめのお湯(50℃~60℃)60mlを急須に入れます。



3 150秒そのままですぐ待ちます。お茶の葉の開いたのを見て、湯呑みに注ぎ分けします。



4 さらさらとした口当たり、旨味と甘味が際立った玉露が出来上がりました。玉露の美味しさをご堪能くださいませ。

万年新茶

期間限定
9月~3月



春摘まれた新茶を矢島園お茶専用の冷蔵庫で大切に貯蔵し、ひと夏を越してじっくりと熟成させました。とっておきの香りと旨味をもつお茶です。



優雅な香り
バランスのとれた
最高の銘茶



煎茶 万年新茶
金印

注文番号.45

100g
2,000円+税
(税込2,160円)



まろやかな香りと
ほんのりした甘い
口当たり



煎茶 万年新茶
緑印

注文番号.43

100g
1,500円+税
(税込1,620円)



ふくよかな香りと
奥深い渋味と甘味が
バランスのとれた銘茶



煎茶 万年新茶
赤印

注文番号.41

100g
1,000円+税
(税込1,080円)

春季限定



2月~3月頃

春の訪れを感じる
香りの良い
深蒸し煎茶です



春一番煎茶
やよい

注文番号.103

90g 1,000円+税
(税込1,080円)

夏季限定



5月頃より 限定品

清々しい風味とほのか
な甘味がさわやかに
演出します



グリーンティー

注文番号.2794

120g入 300円+税
(税込324円)

夏季限定



6月頃より 限定品

真夏の夕暮れの涼し
さを感じながら味わ
い豊かな茶の一服...



夕涼み

注文番号.94

90g 1,000円+税
(税込1,080円)

冬季限定



11月頃より 限定品

厳選した茶葉を
コク深くまろやか
な味わいに
仕上げました。



冬仕立て

注文番号.91

90g 1,000円+税
(税込1,080円)

香りのくき茶

淡味の少ないさわやかな香りで人気。
地域によって棒茶など呼んでいます。



香りの良い玉露のくきを
集めた味わい豊かなお茶
です



玉露 くき茶

注文番号.174

100g 760円+税
(税込820円)



たっぷりぜいたくにつか
える徳用くき茶



特製くき茶

注文番号.164

250g 1,000円+税
(税込1,080円)



お値打ちの粉茶・芽茶

お茶を選別するときに出る細かなお茶です。



玉露をつくる時に出た
貴重な粉でつくりあげた
粉茶



玉露 粉茶

注文番号.212

100g 600円+税
(税込648円)



上級煎茶の若い芽を選別
した芽茶



つゆのいずみ
芽茶 露泉

注文番号.188

100g 800円+税
(税込864円)



中級煎茶からとれる粉を
使用している徳用粉茶



特製粉茶

注文番号.213

250g 1,000円+税
(税込1,080円)



ワンポイント お茶知識

知っておきたい
お茶を美味しく飲む方法

お茶の保存を上手にするには？

新鮮なお茶を買っても保存方法が悪ければ味や香りが悪くなります。封を開けたあとは上手に保管しましょう。お茶の葉は直射日光や湿気に弱く変質しやすいので、密封容器に入れて高温多湿を避けたところで保管します。

お茶の賞味期限がきた時には？

電子レンジで約30秒くらい加熱すると、香りをよみがえらせることができます。また、フライパンで油をひかずに炒ると自家製のほうじ茶になります。

水道のカルキ臭さをとるには？

水道水もしっかりカルキを除去すれば十分お茶に適した水質になりますので、やかんのふたをしないで5分ほど沸騰させてから使ってみてください。また水を浄化する炭を入れてもお茶に適した水となります。



上質な茎茶を熟練した茶師が丁寧に仕上げました



つゆのいづみ
ほうじ茶 露泉

注文番号.258

100g 800円+税
(税込864円)



手づくりのワンランク上のほうじ茶スッキリした味わい



こうしん
ほうじ茶 香心

注文番号.255

100g 500円+税
(税込540円)



カフェインが少ないのでお子様からお年寄りまで安心していただける香りの良いお茶です



特製 ほうじ茶

注文番号.252

250g 1,000円+税
(税込1,080円)



黒豆が入ったオリジナル玄米ほうじ茶



黒豆入玄米ほうじ茶

注文番号.237

150g 500円+税
(税込540円)



高級抹茶を玄米茶に程よくブレンド



抹茶入玄米茶
きよくこう
旭香

注文番号.233

150g 500円+税
(税込540円)



玄米茶に黒豆と抹茶をほどよくブレンドしました



黒豆抹茶入
玄米茶

注文番号.234

150g 500円+税
(税込540円)



おいしい お茶の淹れ方 (3人分) ~ほうじ茶・玄米茶~



1 大きめの急須、大きめの湯呑み、お茶の葉9gを用意します。



2 急須にお茶9gを入れます。次に熱湯を390mlほど入れます。



3 30秒ほど待ってから湯呑みに注ぎ分けます。お茶の量とお茶の濃さが同じになるように注ぎます。



4 香ばしい香りでも何杯でも飲んで、胃にやさしいほうじ茶や玄米茶、カフェインやタンニンが少ないので、お子様にも安心していただけます。

水でもお湯でもすぐ溶けます

カンタン手軽にいつでも飲めて、お料理やデザートにも使える粉末煎茶。

これまでの飲み方では取れなかった栄養素を残さずまるごと。「食べる」感覚でお茶を摂取

100%

お茶に含まれる栄養の中には、水に溶けない成分がたくさんあり、これまでの飲み方では成分の約70%が茶殻に残ったままになっていました。そこでまるごと食べる発想で開発したお茶が茶畑そのまんま緑茶です。

おいしくヘルシーな、「茶畑そのまんま緑茶」アラカルト

粉碎の際、熱の発生をおさえた特殊技術により

味と香りが良いと大評判

いつでも、どこでもおいしくカテキンをいただけます。



携帯に便利なスティックタイプの粉末緑茶

添付のスプーンで簡単に使え、水やお湯にすぐ溶ける粉末緑茶

スティックタイプ
茶畑そのまんま緑茶

注文番号.547
1箱(0.4g×24本)
500円+税
(税込540円)

カテキン
茶畑そのまんま緑茶
注文番号.443 40g 500円+税
(税込540円)



オリジナルティーバッグ

急須を使わず、簡単に淹れられます。

茶ぼへん



厳選された茶葉をじっくり仕上げた香り高いオリジナルティーバッグです。

ティーバッグ 茶ぼへん 各8P入 各500円+税

まろやか煎茶	さわやか煎茶	2.5g×8P入	注文番号.572
香玉	まったり抹茶入煎茶	2.5g×8P入	注文番号.573
注文番号.574	抹茶入玄米茶	2.5g×8P入	注文番号.575
各8P入	すっきりほうじ茶	2g×8P入	注文番号.576
600円+税 (税込648円)	まいるど和紅茶	2g×8P入	注文番号.577

あざやかなグリーンペットボトルでは味わえない専門店のみと香り



水出し煎茶
注文番号.83
5g×15P入
1,000円+税
(税込1,080円)

急須にポンと入れるだけ

さんかく

まる

お手軽茶 煎茶 △ だけど ○ なお茶



ティーバッグなので簡単に煎茶が淹れられます

△だけど○なお茶
せんしん
泉心

注文番号.517
5g×20P入
600円+税
(税込648円)



お茶の旨み香りがさらに良い

△だけど○なお茶
りよくさい
緑彩

注文番号.521
5g×20P入
1,000円+税
(税込1,080円)



お客様用おもてなしに香りの良い上級銘茶ティーバッグ

△だけど○なお茶
せきあん
昔庵

注文番号.523
5g×20P入
1,500円+税
(税込1,620円)

矢島園オリジナル「抹茶」

宇治の厳選された高級抹茶を使用。お手頃な品から濃茶用の高級品まで取りそろえております。



手摘みした茶葉を丹念に石臼で挽いて仕上げました。甘み旨み香りが最高の抹茶です。

ほまれ
誉

注文番号.718

濃茶・薄茶用

20g **1,700円**+税
(税込1,836円)



甘み旨み香りが全て揃った抹茶です。

くも
雲

注文番号.716

濃茶・薄茶用

20g **1,300円**+税
(税込1,404円)



矢島園の厳選した上級の抹茶

まつ
松

注文番号.714

濃茶・薄茶用

20g **1,000円**+税
(税込1,080円)



矢島園の厳選した一般的な抹茶

あお
蒼

注文番号.712

薄茶用

20g **800円**+税
(税込864円)



矢島園の厳選したお手軽な抹茶

みどり
碧

注文番号.710

薄茶用・お料理用

20g **500円**+税
(税込540円)

徳用タイプ 200gサイズ (お徳用タイプは下記の3品だけの品揃えとさせていただきます)



矢島園の厳選した上級の抹茶

まつ
松

注文番号.720

200g **8,000円**+税
(税込8,640円)



矢島園の厳選した一般的な抹茶

あお
蒼

注文番号.721

200g **6,400円**+税
(税込6,912円)



矢島園の厳選したお手軽な抹茶

みどり
碧

注文番号.722

200g **4,000円**+税
(税込4,320円)

おいしい 抹茶の淹れ方 (1人分)



1 抹茶の茶碗・茶筌・茶杓・抹茶約2gを用意します。



2 茶碗に抹茶1.5g~2gを入れます。(抹茶は缶に入っている状態でダマになっている場合があるので、一度茶こして細かくしておきます)



3 90℃前後のお湯60mlを茶碗に入れて「m」の字を描くように茶筌で素早くかき混ぜます。



4 細かい泡が立ったら茶筌の動きをゆるめ最後に「の」の字を描くように茶筌を引き上げます。

ワンポイント お茶知識

知っておきたい お茶を美味しく飲む方法

お茶殻の利用方法

よくしぼってお茶殻を床に撒いてほこりを吸収させながらお掃除するのは昔からですが、お茶の葉に含まれるフラボノイド類は殺菌、消臭効果があるので、乾燥させて茶殻をガーゼなどでつつみ冷蔵庫やクツ箱などにいれておくとうまいへん便利です。

番茶とほうじ茶の違いはどこ？

地方によっては「ほうじ茶」のことを「番茶」と呼んでいるところもありますが、一般的に番茶は三・四番茶を番茶と呼んでいます。シーズンの最初に摘んだのを一番茶、そのあと6月上旬~下旬に摘んだお茶を二番茶。7月末~8月初めに摘んだお茶を三番茶。ほうじ茶は三番茶や四番茶に摘んだお茶の葉を強火で炒ったお茶のことです。

「宵越しのお茶を飲むな」は何故？

お茶の葉には、たんぱく質が含まれています。このたんぱく質はお茶を淹れた後も葉の中に残り、時間が経つと腐敗していきます。特に夏は変質が進むので、お早めにお茶殻は取り換えましょう。

毎日の生活に**健康茶&麦茶**

難消化性デキストリン 配合
おなかの調子が気になる方に。
ダイエットに興味のある方に。



ほうじ茶
ファイバー

注文番号.2190
75g 800円
(税込864円)

緑茶と最高品質の海洋性コラーゲンと
グルコサミン、桑の葉茶をブレンドし
たパウダータイプ



コラーゲン&
グルコサミン緑茶

注文番号.2190
30g 1,000円+税
(税込1,080円)



ホットでもアイスでも
美味しい
ノンカフェイン
世界で愛飲されています



ルイボスティー

注文番号.2120
2g×15P入 650円+税
(税込702円)



安心の国産原料使用みん
なが飲める低カフェイン



としおの
健康むぎ茶

注文番号.2042
5g×30P入 500円+税
(税込540円)



2度焙煎
すな抜きのごだわり製法
他にない麦茶



むぎ茶

注文番号.2785
500g 300円+税
(税込324円)

厳選吟味した**矢島園の海苔**

お口の中に入れると歯ざわりが良く
とても美味しいと評判です。



磯の香りが最高
ご贈答に

焼のり

注文番号.810
全形10枚入
1,000円+税
(税込1,080円)



艶と風味が良い
ので人気です
ご贈答に

焼のり

注文番号.808
全形10枚入
700円+税
(税込756円)



ワンランク上の
香りと味

焼のり

注文番号.806
全形10枚入
500円+税
(税込540円)



お弁当に
おにぎりに
人気の海苔

寿司
ハネのり

注文番号.825
全形10枚入
350円+税
(税込378円)



香りの良さで人気
焼きそばや
お好み焼きに…

青粉のり

注文番号.882
30g
250円+税
(税込270円)



便利に使える**おいしい風味茶**

飲むだけでなく、
料理の下味など
万能調味料としても
人気です。



くろこしょう
黒胡椒入り
しいたけ茶

注文番号.2680
2g×16P
600円+税
(税込648円)



くろこしょう
黒胡椒入り
ごぼう茶

注文番号.2681
2g×16P
600円+税
(税込648円)

日本諸国 お茶味巡り

日本の美しい大地で育まれた数々の銘茶
各地の味と香りをご賞味ください



埼玉県

さやま むかし
狭山茶 昔
注文番号.57

100g 1,500円+税
(税込1,620円)



埼玉県

コクのある
狭山茶は
味のよさで
人気です

さやま みどり
狭山茶 峰

注文番号.56

100g 2,000円+税
(税込2,160円)



埼玉県

さやま みどり
狭山茶 緑

注文番号.55

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



福岡県

味が濃く甘み
豊か



やめ
八女茶

注文番号.490

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



京都府

香り良く濃厚な
味わい



うじ
宇治茶

注文番号.599

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



静岡県

山あい育ちの
逸品

かわね
川根茶

注文番号.494

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



佐賀県

渋みが少なくコク
のある味わい



うれしの
嬉野茶

注文番号.496

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



鹿児島県

九州を代表する
上煎茶



ちらん
知覧茶

注文番号.497

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



静岡県

コクと甘みの
深蒸し茶

かけがわ
掛川茶

注文番号.498

100g 1,000円+税
(税込1,080円)



おいしいこだわりの商品

当社の粉末茶を使用
甘すぎない大人の味



抹茶まめ

注文番号.3307

80g 350円+税
(税込378円)



当社の粉末茶を使用
甘さ控えめで上品な味



抹茶かりんとう

注文番号.3308

70g 350円+税
(税込378円)



ヘルシーなオリジナルの
お茶の鹽入りクッキー



お茶屋さんの
クッキー

注文番号.3306

50g 350円+税
(税込378円)



昔なつかしい味で
人気です



茶飴

注文番号.3612

140g 400円+税
(税込432円)



当社の狭山茶を使用、
甘さ控えめです



狭山茶羊羹

注文番号.3564

5個入り 1,002円+税
(税込1,082円)



無臭にんにく
紀州の梅肉を
使用しております



梅にんにく

注文番号.2896

250g 650円+税
(税込702円)



知っているともっとおいしいお茶のこと

お茶の
TPOは？

●こんなときにぴったりのお茶って何？●

勉強中

【上級煎茶】

眠気をさまし、頭の働きを活発にするカフェインが多く含まれているので、勉強するときにオススメ。熱めのお湯で淹れてみてください。



スポーツの後

【番茶、ほうじ茶】

たくさん運動して、汗をかいたときは水分の補給に番茶やほうじ茶など。苦味がなくて、がぶがぶ飲める番茶・ほうじ茶がオススメです。



食事の後

【上級・中級煎茶】

虫歯のもとになるミュータンス菌をおさえてくれるカテキンが含まれている上級・中級煎茶がオススメです。食中毒の防止にもなります。



夜寝る前

【番茶、ほうじ茶】

夜寝る前は、番茶やほうじ茶がオススメ。カフェインが少ないので、お茶を飲んだから眠れない、ということが避けられます。



※カタログ掲載商品はお贈答用の箱詰めも承ります[有料(一部除外品あり)]。詳しくは係員におたずね下さい。

【ご注文方法】

- お電話で [0120-252055](tel:0120-252055) ■FAXで [048-725-2688](tel:048-725-2688) ■インターネットで <http://www.yajimaen.co.jp/>
- ご注文は毎日 9:00～18:00 毎日24時間承っております 毎日24時間承っております

全国送料無料

送料無料購入金額	
埼玉県内へのお届け	配送先一箇所につき、¥6,000(税抜)以上
その他へのお届け	配送先一箇所につき、¥10,000(税抜)以上

通常送料	
埼玉県	¥600(税抜)
本州・四国地方	¥800(税抜)
北海道、九州・沖縄	¥1,200(税抜)

※商品代金合計には、代引き、振込手数料は含みません。

お届けについて

商品のお届けは、ご注文をお受け次第、目安として1週間程度でお届けします。

返品について

運送上の破損など当社の理由による返品は商品の性質上、商品到着日より5日以内にご連絡の上着払いでご返送ください。

お支払いについて

同封の郵便振替用紙でお近くの郵便局から10日以内にお支払いください。
手数料は当社負担とさせていただきます。
※但し初回のご注文に限り代引きでのお届けとさせていただきます。

代引きについて

宅急便の配達員に品物と引き替えに代金をお支払いください。代引き手数料は別途承りますのでご注文時にお申し付けください。

個人情報の取り扱いについて

お客様からお預かりした個人情報は、商品の発送、当社カタログ・ダイレクトメールなどの資料送付・電子メールの送付などの目的で使用させていただきます。これ以外の目的では一切使用しません。

カタログ掲載以外の商品、その他ご不明な点などありましたら、インターネットもしくは直接お電話にてお問い合わせください。

全日本茶商クラブ
製造直売



〒362-0058 埼玉県上尾市上野241-1
048-725-2055(代) ☎0120-252055

矢島園HP <http://www.yajimaen.co.jp/>



※商品のパッケージデザインは変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。 カタログ有効期間 2022年9月末日まで