



佐藤園の話。



山あいの里で、私たちは
お茶を栽培しています。



はじめまして佐藤園です。このご縁に、佐藤園のこと、
私たち栽培者としてのお茶づくりに対する考え方を
知っていただきたいと思い、この冊子をお届けしております。
これまで多くの方々に茶園や工場を見学していただきましたが、
お茶がどのようなように作られているのか知られていないことに
気付かされます。小学生の社会科見学では出来上がったお茶を
見て「これはお茶になる前の材料だね」と言われ
「お茶ペットボトル」の時代になってしまったことを
痛感いたしました。

この冊子に使われております霧のかかった山々、緑々しい
茶畑等の写真は、すべて私自身が撮影したものでございます。
自社茶園の美しさや職人の真剣なお茶づくりの姿勢を皆様にも
伝えたくたのです。大自然の中で、佐藤園がどのように
お茶づくりに取り組んでいるのか、
ご理解いただけたらと思います。静岡にお越しの際は、
是非大原の里に足をお運びください。
直営店のお茶カフェで美味しいお茶を
ご用意しお待ちしております。

佐藤園 園主

佐藤 公彦



自然

飾らず飾らず
素材のままごと...

健康

心が
身体にやさしく...

美味

心がよう
美味しさと...

手づくり

人のぬくもりを
大切に...

「ほんやま本山」から
お届けできることは
私たちの喜びです。

私たち佐藤園の茶園は、標高約四〇〇メートル、静岡
の山あいの里「ほんやま本山」にあります。

ここ本山は、約八百年前に静岡茶が生まれたところで、
今も香り高い「ほんやま本山茶」がつけられている、お茶の名産地
です。江戸時代には、徳川家への献上茶として納められて
もいました。

本山で、これほど長い間お茶づくりが続いているのは、
この地ならではの自然環境に理由があります。

ダーズリン、アッサム、雲南紅茶など世界の「香り高い
お茶」の産地は本山と同じように、標高が高い山あいに
あり、朝夕の寒暖差が大きく、霧が立つ茶園で栽培され
ています。この環境が良い茶葉を生み出すのです。さらに
本山は安倍川水系のきれいな水、滋養豊かな土壌に
恵まれています。

この「お茶の理想郷」でお茶づくりができること、そして
皆様にお届けできることは、私たちの喜びであり、「もっと
おいしいお茶を」と夢をふくらませる原動力になってお
ります。



一軒の「茶農家」から はじまりました。

佐藤園の創業者・佐藤松二^{まついち ほんやま}は、本^{ほん}山^{やま}で茶葉を育てる農家をしていました。一般的にお茶の製造は分業で、茶葉は収穫されたら、栽培者の手をはなれて、「お茶加工業者」に引き渡され、お茶に加工されます。「このやり方では、私たちが本当に味わってほしい本^{ほん}山^{やま}茶の味をお届けすることは不可能だ」。創業者の松二^{まついち}はそう考えました。

そこではじめたのが、茶業界では極めてまれな「製造直売」でした。栽培から収穫、製茶、仕上げ、販売までをすべて手がける「栽培元」だから、しっかりと育てたよい茶葉を、いちばん良い状態で収穫、加工し、皆様にお届けすることができます。

私たちは茶を育てる「農家」栽培元です。

「お茶を心からおいしいと思っていただきたい」。それが創業以来変わらない、私たちの願いです。





農業が大好きな農業部門リーダーが茶園を管理しています。

私たちには、
皆様に味わっていただきたい
理想のお茶があります。

「今年ほどの園もええで、うみゃーお茶ができる」

「この茶樹はそろそろ根切してやらんと」

佐藤園の茶園では、毎日こんな声が聞こえています。「今度はもつとこうしよう」「もつとこうすれば…」という、お茶づくりを、茶葉から考える茶農家ならではの話し合いや相談です。

私たちは、ほんとうにおいしい「理想とする^{ほんやま}本山茶」をつくりたいと思う者の集まりです。お互いに情報を交換し知恵を出し合い、「お茶を飲んで喜んでいただきたい」という思いを一緒にふくらませ、かたちにしていくことが、私たちの何よりの喜びなのです。

- 1 私たちの茶園の茶葉は色鮮やかで葉先まで力強く育てているので、芯まで蒸しても香りが飛びません。
- 2 芽吹きはじめた茶葉の厚さ、色を確認しています。
- 3 肥料の扱いについての説明会。私たちは、肥培管理、収穫方法などお茶の栽培に関する情報を共有し、より良いお茶づくりを日々めざしています。





私たちのお茶づくりは山を開墾し、茶の苗を植えることから始まります。

一年中、毎日、茶園から 目を離しません。

私たちの茶園では、山の自然のちからを最大限に引き出すための特別な栄養で、ふつくとした土づくりをします。私たちの茶園には、多くの生きものが共存しています。

私たちは、茶樹のために一年中、茶園の手入れを欠かしません。暑さの中でも茶樹が元気であるよう入念に手入れする夏、そして秋には来年の茶葉のために肥料を入れ、冬には茶樹がぐっすり眠れるように気づかい、茶園が萌葱色もえさぎに染まる収穫の初夏を迎えます。日々変わる茶園のようすや天候を見ながら、茶葉を「わが子」のように大切に育てていきます。

茶樹は、手をかけただけおいしさをふくらませてくれます。それを知っている私たちは、一年中いつときも目を離しません。やがて成長して収穫される「わが子」の姿を、いつも想像しています。



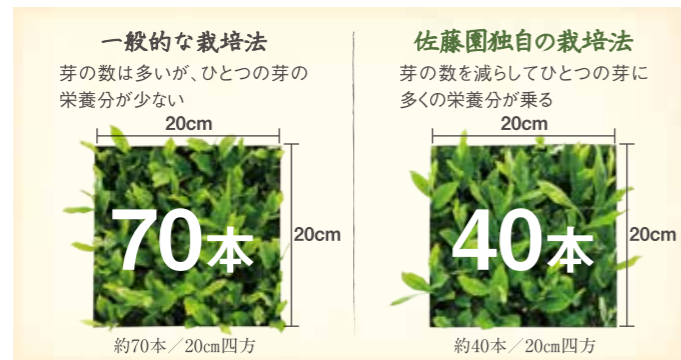
- 1 1.ふかふかの土は有機質が豊かで、ときに熱を感じます。
- 2 2.夏は厳しい暑さから葉をまもるため散水します。
- 3 3.秋には乾燥を防ぐとともに防寒のために藁を敷きつめます。
- 4 4.冬の厳しい寒さに耐える茶樹を見まわります。



標高400メートルの山で作られる佐藤園の茶葉(農業法人 清流会 山本夫妻)。

大自然の中で、 のびのび育てています。

くだものの栽培で、「より甘くておいしい果実をつくるために、花や実を間引きする」という栽培法をご存知でしょうか。私たちはそれにヒントを得て、茶樹の芽の数を減らします。こうすると、ひと葉ひと葉に、土の栄養分を行き渡らせることができ、土の栄養分を行き渡らせることができます。育った新芽は、柔らかくて葉肉が厚く、濃厚な味と香りが乗るようになり、製茶されたときには、風味と香りに、ほかの茶葉ではまねのできない圧倒的な違いができます。「わざと芽を減らして強い茶葉を育てる」とは、私たち栽培元ならではの発想が生んだお茶づくりです。



1. 収穫時期を見極める。茶葉の状態は、その後の加工のできに大きく関係します。
2. まさに旬を迎えた本山の茶葉。色が濃く、生葉からもたよう「野性の香り」があります。
3. 4月上旬、収穫の時を待つ茶園からは残雪の富士山をのぞむことができます。
4. 本山の深い霧の中で育った茶葉は、光をもとめ葉緑素を葉に集めるため色が濃くなります。





大地の恵みにありがとう!!

ひと葉、ひと葉、 ほめてあげたい!!

茶葉にもっとも旨みが乗るのは、一年間で4月下旬からの2週間ほどという一瞬です。一日もかかさず、手をかけひまをかけて育てた茶葉の、いわば大切な旅立ちのとき。「いちばんいい時期を選んで、摘んでやりたい」というのが親心というものです。

私たちの茶園でめざす理想の茶葉は、ひと言でいうなら、「大自然が育てたから強い茶葉」。余すところなく風味と香りを引き出してくれる茶葉です。

茶葉のひと葉ひと葉に「ほんとうの^{ほんま}本山茶を飲んでいただきたい」「お客様の笑顔が見たい」という、私たち茶農家の切なる思いが詰まっています。見事に育ってくれた茶葉を収穫するときは、喜びもひとしおです。

- | | |
|---|--|
| 1 | 茶の旬の時期は非常に短く、普段はお客様からのご注文に対応する社員も総出で「楽しみながら」収穫を行います。 |
| 2 | 袋いっぱい収穫された茶葉。 |
| 3 | 「ここで摘むんだ」と力説する栽培部メンバー。一本の茎に二枚の葉「一芯二葉」で収穫を心がけています。 |





茶葉の香り、色の劣化は時間との戦い。新鮮なうちに素早く工場へ運びます。

「香るおいしさ」のために、 収穫後は大いそぎ。

収穫された茶葉は、鮮度を保つために「2時間以内」に製茶工場に移されます。佐藤園の製茶工場が茶園の中心にあるのは、この鮮度を保つための工夫です。それでも、わたしたちは「わが子」を大いそぎで送りだします。

茶葉の鮮度は、この先の全ての製造工程に影響し、お茶のおいしさ、とくに「香り」にも大きくかかわってきます。

一日もかかさず、目をかけひまをかけ、手塩にかけて育てた茶葉です。「いちばんおいしい状態のまま、お茶に仕上げ、お客様にお届けしたい」と、心から願う茶農家は、茶葉を運ぶ足も自然と大いそぎになります。

- | | |
|---|--|
| 1 | 1. 緑鮮やかな本山の茶葉。収穫後は出来るだけ早く加工しなければ雑味のもとになってしまいます。 |
| 2 | 2. 朝から収穫した生葉を運び続ける栽培部研修生。 |
| 3 | 3. 収穫された茶葉は、鮮度を保ったまま手際よく工場へ運ばれます。 |
| 4 | 4. 茶園の中心にある自社の荒茶工場に運ばれてくる生葉。ここで茶葉の品質を再確認しお茶をつくっています。 |





仕上工場

本社

荒茶工場



土づくりからお茶をお届けするすべての過程で変わらないものは、「お客様の『おいしい』の一言をいただきたい」という私たちの思いです。私たちにとって「貫製造」というのは、「茶葉から一貫してお茶をつくる」ということと同時に、「貫したひとつの志でお茶づくりをする」ということでもあります。

私たちは、自分たちの手で茶葉を育てています。茶園の状態や天候、収穫した茶葉の具合をよくわかっている茶農家です。だから茶葉の加工のうえで、「こうすればおいしいお茶になる」という、微妙なさじ加減も手肌感覚でわかります。

私たちのお茶づくりは、どの過程でも「もっとおいしいお茶を」という願いで一貫しています。

佐藤園のお茶づくり

お茶づくりへの思いを、
ひとつにして。



伝承された本山茶の香りを守り続けています。



1
2
3

1. 高湿度の中で作業する蒸し師。茶葉の状態に合わせて蒸し方を調整しています。
2. 私たちの茶葉は深くじっくり蒸しても香りがとばされることはありません。
3. 新鮮なうちに、生葉は次々に蒸されていきます。

蒸して、ほんやま本山茶伝承の「高い香り」を引き出します。

私たちが大切に育てた茶葉は「蒸し師」により、お茶の香りを引き出すためじっくり深く蒸されます。私たちが育てた茶葉は、一般的な深蒸し茶とちがひ、深く蒸してもお茶の香りや甘みを失うことはありません。

茶葉にも、それぞれ「個性」があります。栽培者でもある佐藤園の蒸し師は「茶園のああたりの茶樹だから、こう蒸せばもつといい香りになる」と、瞬時に茶葉の個性に合わせた蒸し方を決めます。こうした蒸し師の技に応じて、茶葉は香り立つお茶に成長します。

緑茶の味は香りで決まります。「お客様に愛される香り」。これを、蒸し師はいつも心に描いています。



収穫から2時間以内で蒸された生葉。製造の中で品質を決める最も重要な工程です。独自の芯蒸し製法で香り高く苦みを抑え、まろやかでコクのあるお茶に仕上げます。



すべての工程を職人の手の感触で確かめています。



- | | |
|---|--|
| 1 | 1. 茶葉の水分を当園独自の水分まで乾燥させる(そじゅう機)。 |
| 2 | 2. さらに揉み込みながら、茶葉の水分を均一にしていきます(じゅうねん機)。 |
| 3 | 3. 形を整えるために、熱を加えて乾燥させながら仕上げます(せいじゅう機)。 |

揉んで味と色を 茶葉から引き出します。

「蒸し師」が茶葉それぞれの個性を考えながら、お茶の香りを引き出した茶葉は、「揉み師」が受け取ります。揉みとは、お茶の味や色を出し形を整える加工です。

自分が栽培した茶葉のこれまでを振り返り、「蒸し師がこのように蒸した茶葉なら、このくらいの揉みがいい」。蒸し師と相談しながら、機械にはできない微妙な茶葉の具合を手でさぐり、いちばんいい揉み加減をさがします。

「お客様に伝えてくれる茶葉だから」。

よい茶葉を揉んでおいしいお茶に仕上がることは、揉み師の喜びです。



蒸された茶葉は、一定の水分まで乾燥させ荒茶と呼ばれる状態にします。
茶葉の水分量を均一にするため繰り返し揉まれ成分などを抽出しやすくしています。



800年の歴史を持つ本山茶の香り、色を五感を使って確認します。



- | |
|---|
| 1 |
| 2 |
| 3 |
- 1.お茶の状態を確認し、その日の気温、湿度に応じて微妙な火加減を調節します。伝統のお茶の味を守る繊細な仕事です。
 - 2.最終工程の「火入れ」絶妙な指先の感覚と体感で火加減を調整する火入れ師。
 - 3.仕上がったばかりのお茶を佐藤園の茶師が全て確認し皆様にお届けいたしております。

佐藤園だけの『芯蒸し茶』が仕上がります。

茶葉はお茶になるために蒸し、揉みの工程を経て、いよいよ『火入れ』をして仕上げられます。

焙煎することで風味が増し、さらに香り豊かな佐藤園独自の『芯蒸し茶』が完成します。

作り手としていちばん幸せなことは自分たちが一生懸命作ったものを皆様に味わっていただくことです。

土づくり、収穫、蒸し、揉み…多くの仲間の思いを込めて茶葉に生命を吹き込む最後の仕上げは緊張しながらもかえる最高の喜びの瞬間でもあります。



荒茶から火入れが終わり仕上げられた茶葉。香り高く風味が最大限に引き出された最高のお茶になります。

深蒸しのおいしさを極めた理想のお茶

芯蒸し茶[®]

しんむ



おいしいは
「香り」からが
合言葉です

「芯蒸し茶」は
お茶本来の香りを
お届けします。

すべては『香り』のために、
佐藤園は、土づくりから
ひとつひとつの作業を畑から
見直し、深く蒸しても香りを
保つ茶葉の栽培と、独自の
製法に取り組みました。
本山茶のもついい香りを
さらに芳醇にして、「旨み」
「甘み」はそのままに、冷め
てもおいしい、深蒸し茶を
極めた「芯蒸し茶」をぜひ
お楽しみください。

【佐藤園の芯蒸し茶】



蒸しが均一
芯まで蒸され、蒸し
過ぎやバラつきが
ない。色鮮やかで蒸し
葉にも良い香りがある。

粉が少なめ
完成した茶葉は細く
縞られた葉が多く、
光沢のある深緑色を
している。



蒸し過ぎ、ムラ
均一に蒸されておら
ず弱い葉は蒸し過ぎ
に。蒸し葉にムレ香
があり葉切れがある。

粉っぽい
粉っぽく赤茶色が
かった茶葉。粉葉や
砕け葉がえぐ味、苦
渋みのもとに。

お茶の淹れ方

芯蒸し茶[®]は、熱いお湯でも
ぬるま湯でも、お好みの淹れ方で
おいしく召し上がれます。
また、冷めても苦くならず
二煎目・三煎目も味わい豊かです。

茶葉の量

2〜3人分で85gが
おすすりです。
○大さじスプーンに
軽く1杯が目安

- ① 急須に茶葉を入れ、お湯を注ぎます。
- ② 蓋をせずに茶葉が開いてくるのを待ちます。
- ③ 開き始めたら蓋をし、三分の二ほど優しく注ぎます。
※激しく注ぐと雑味が増すので優しく注いでください。
- ④ 急須を大きく横に回し、残りを注ぎます。
※茶葉を程よく攪拌し、旨みを引き出します。
- ⑤ 急須を上下に強く振り最後の二滴まで絞り切ります。
※最後の一滴に最大の旨みが詰まっています。しっかりと絞り切ってください。

ワンポイントアドバイス
・湯温は、夏85℃位、冬90℃位がおススメです。
・渋いお茶が好きな人は、茶葉をしつかり開かせる。少し長めに待つ。
・濃いお茶が好きな人は茶葉の量を増やす。

二煎目・三煎目もおいしく飲むために…

一煎目を注ぎきった後、ふたをはずして急須の横をトントンと叩きます。そうすると茶葉がアミから離れ、目詰まりしにくく、蒸れにくくなり、二煎目・三煎目もおいしく召し上がれます。

【一般的な深蒸し茶】



大人気の「金峰」と「清流」

「お茶って、おいしいね！」

お届けしたいのは、お茶を囲む幸せなひとときです。



香 り
うま味・甘み
渋 み
コ ク



香 り
うま味・甘み
渋 み
コ ク

一つ上をいく豊かな風味

芽伸びして間もない若く柔らかなミル芽を使った「金峰」。香り、甘み、コク、そして程よい品があり、良い渋みがまろやかさの中でひとつに溶け合っています。上質の原料で仕上げたお茶ならではの、すべてに調和のとれた味わいは、「ほっ」とひと息、特別なひとときに、ぜひお楽しみいただきたい逸品です。

※「ミル芽」…静岡の方言で「みるい」とは柔らかい、未成熟な、という意味。若く柔らかな新芽のこと。

あべ きんぼう
安倍の金峰 真空パック(100g)
15 1,500円(税込1,620円)
袋サイズ/240×55×25mm

毎日をもっとおいしく

どなた様にも楽しんでいただける、清々しい香りとのどごしの「清流」。芽伸びの最盛期に摘みとった新芽をていねいに蒸すことにより、渋みと苦味をほどよく抑えて、茶葉が持つコクをしっかり引き出しました。当園定番の逸品は普段の食卓などにも添えてお楽しみください。

あべ せいりゅう
安倍の清流 真空パック(100g)
10 1,000円(税込1,080円)
袋サイズ/240×55×25mm

金峰・清流を
手軽に味わうならティーバッグで

お湯を注ぐだけで急須で淹れたお茶と変わらない豊かな味と香り、鮮やかな色をお楽しみいただけます。おもてなしにも重宝な本格的な味わいです。

お茶通も

納得のおいしさ

「きわだつ香り」と「まろやかで濃厚な味わい」。

普段使いに

ぴったり

すっきりとした飲み口の中に豊かなうま味と香りが引き立つ。



きんぼう
ティーバッグ 金峰
117 1,525円(税込1,647円)
内容量/2.5g×24袋・個包装
箱サイズ/130×120×92mm



せいりゅう
ティーバッグ 清流
107 1,050円(税込1,134円)
内容量/2.5g×24袋・個包装
箱サイズ/130×120×92mm

これがティーバッグ!?
当園だからこそできた
豊かな香りと味わい

ティーバッグは手軽だけど、味はそれなり。そんな常識を超えたティーバッグをつくりたい。こうした思いが、出発点でした。急須で飲む銘茶と変わらない味わいや香りをお楽しみいただけるのは当園だからこそ。個包装ですので外出や旅行にも活躍し、日常のさまざまな場面でお使いいただけます。ぜひ、一度ご賞味ください。



水出しで
うま味ひと際

高級抹茶使用

水出し煎茶
ティーバッグ

冷水で淹れても、煎茶本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。煎茶に高級抹茶をブレンドすることで、水色も鮮やかに、清々しい甘みと深いコクが生まれました。

水出し煎茶ティーバッグ(5g×20コ)
27 980円(税込1,058円)
袋サイズ/230×150mm
チャック付アルミスタンドパック



自社製高級抹茶使用

抹茶ラテ

佐藤園がラテ用に厳選した香り豊かな自社製抹茶とミルクの風味が好相性な抹茶ラテです。



抹茶ラテ

6276 1,300円(税込1,404円)

賞味期間/製造日より1年間 内容量/23.4g×10包・個包装
箱サイズ/132×92×90mm ※静岡県産抹茶100%使用



ほうじ茶ラテ

黒糖入りでコク深い味わい！柔らかい口当たりとまろやかな風味が楽しめます。ローカフェインでお子様にもおすすめ！



ほうじ茶ラテ

6330 1,300円(税込1,404円)

賞味期間/製造日より1年間 内容量/21g×10包・個包装
箱サイズ/132×92×90mm ※静岡県産ほうじ茶100%使用



薬美膳茶

二十種類の和漢を配合し、和漢の中から、現代人の生活習慣に合った二十種の素材をオリジナルブレンドし、おいしく味わえるお茶にしました。



薬美膳茶(ティーバッグ)(ひも付 3g×30コ)

96 1,500円(税込1,620円)

賞味期間/製造日より1年間 袋サイズ/210×150×45mm
チャック付アルミスタンドバック ※ノンカフェイン

約150mlのお湯に1コ入れてお飲みください。

美源命



佐藤園の和菓子処

清流庵

ひとつち本煉り羊かん

自社製高級抹茶を、ひきたての香りそのままに煉り込んだ「抹茶羊かん」、そして稀少な北海道産小豆のこし餡と蜜漬けをふんだんに使った「大納言羊かん」。



ひとつち本煉り羊かん(45g×6コ)

6305 抹茶 1,000円(税込1,080円)(箱入り)

6250 大納言 1,000円(税込1,080円)(箱入り)

賞味期間/180日間・開封後要冷蔵
サイズ/外箱195×100×25mm 内箱79×28×18mm
※(抹茶)北海道産手芒豆使用
※(大納言)北海道産大納言小豆使用
※合成保存料・合成着色料不使用



大原の黒蜜かりんとう

沖縄産黒糖のみを使用し、黒糖の旨み、濃厚な風味とコクを引き出しながら、まろやかな味わいに仕上げました。



大原の黒蜜かりんとう(200g)

6487 550円(税込594円)

賞味期間/90日間 袋サイズ/260×170mm
※沖縄産黒糖使用、合成保存料・合成着色料不使用



大原の田舎ビスケット

良質な油でカラリと揚げた、一口サイズのビスケット。やさしい甘さに、ほんのりとした塩加減は、ついつい手がのびるおいしさ。当園の大人気商品です。



大原の田舎ビスケット(300g)

8369 500円(税込540円)

賞味期間/180日間 袋サイズ/280×180mm・チャック付
※合成保存料・合成着色料不使用





商品に関するご質問は何でもどうぞ。私たちがお答えいたします!!

「気持ちよく
おいしいお茶を
お選びください」。

3	1
4	2

- 1.新しいお茶の楽しみ方を皆様にご提供したいと思っております。
- 2.お客様の生の声を共有しながら、さらなる質の向上に努めます。
- 3.お客様からのお礼のお手紙やご意見などが、私たちの支えです。
- 4.真心と一緒にお届けします。(配送センター)



お客様からご注文のお電話をいただく、私たちがつくったお茶をお選びいただいたことに、まず心がときめきます。

ときには「おいしいお茶ですね」とお電話やお手紙をいただいたり、遠方から工場見学にいらつしやるお客様もおられたり、うれしいできごとがたくさんあります。

「気持ちよく、好きなお茶をお楽しみいただきたい」。そう願いながら、お客様からのお電話をお待ちしております。



佐藤園工場・直売所「お茶カフェ」
 静岡県静岡市葵区大原1107
 [TEL] 054-270-1188
 [営業時間] 午前9時30分～午後5時30分
 (午後5時以降は販売のみ)
 [定休日] 火曜日・第2、4水曜日
 ※新東名・静岡SAスマートインターチェンジ
 (ETC専用)から車で約6分 国道362号線沿い
 ※営業時間と定休日は季節によって変更致します

お茶とお茶菓子を
 無料でご試食
 いただけます。



お茶とのお茶菓子をお淹れして、
 私たちの苺蒸し茶をお淹れして、
 お待ちしております。

本山茶のふるさと・大原の里
 には、佐藤園直営の「お茶カフェ」
 があります。きれいな空気、のどか
 な自然のなか、私たちのお茶やお茶菓
 子を「無料」でご試食いただけま
 す。静岡に来られたら、ぜひ佐藤園
 のお茶カフェにお立ち寄りください。

「本山茶」のふるさとで、
 ひとときをどうぞ。



4	1
	2
5	3

1. 皆様のご来店をお待ちしております。
2. 名物の抹茶大判焼き、ソフトクリームの看板が目印です。
3. カフェ2階はニューヨークスタイルカフェです。
4. 店内には出来立てのお茶、お菓子、健康食品が所狭しと並んでいます。
5. 小型犬専用のドッグランも併設しております(無料)。



本山茶のふるさと、大原の里へぜひお越しください。

お茶カフェ



佐藤園にいつでもお越しください



皆様に愛され続けるお茶でありますように。



おいしさだけでなく、「安心」「安全」も、私たちが大切にしている品質です。

佐藤園食薬研究所では、茶園の肥料の設計、土質の管理を行い、さらに出荷する茶葉に、最新の分析機器を用いて、放射能検査、残留農薬検査を行って、皆様にお届けする商品の安全性をお約束いたします。また「お茶を使った健康で豊かな生活」をめざし、お茶をはじめとした植物の健康有効成分の探求・研究を日々続けております。

1
2

- 1.佐藤園食薬研究所では、佐藤園から出荷される茶葉の安全性を確認しております。「食の安心、安全」は佐藤園創業以来つづく変わらない姿勢です。
- 2.お茶の成分分析をし、その効果活用や様々な分野での可能性を探求しつづけています。

新しい取り組み



ものづくりが好きなんです。



佐藤園がある大原は安倍川水系のきれいな水、栄養豊かな土壌に恵まれています。

この大自然の中でお茶以外にも、「レモン」「さつまいも」の栽培も行っております。

収穫された作物は、商品化されお茶カフェはもちろん、通信販売でも販売いたします。

きつと皆様にも、喜んでいただけたらと思います。