

寿月堂の  
オーガニック  
グリーンティー



ORGANIC GREEN TEA  
By JUGETSUDO

# 天空の里 川根

大井川の流れに沿って山道を辿ると、ふいに山深い村の茶畑に出合いました。標高600メートル。

夜明けには大井川の川面から立ち上る朝霧が茶畑を包み、あたり一面を幻想的な風景にします。

静岡県川根町は、江戸時代にはすでに茶どころとして知られ、川根茶といえども昔も、良質なお茶の代名詞です。その川根のさらに奥、天空の里ともいわれる場所にあるこの畑は、高地ゆえに虫を寄せ付けず、無農薬でお茶を育てることができるのです。山あいにあるため、農薬を使う他の茶畑の影響を受けることもありません。昼夜で寒暖の差が大きく、水はけの良い土壌のため、茶葉がじっくりとうまみを蓄えながら育ちます。また、立ちこめる霧も良質なお茶の栽培には欠かせません。

美味しく、しかも安心していただけるお茶が、この天空の畑で生まれます。



自然との共存を図る

# 茶草場農法

天空の里では無農薬栽培に加え、もう一つ特徴的なお茶の育て方があります。秋冬期に、周辺にある立ち枯れたススキを刈り、茶畑に敷き込む「茶草場農法」です。川根をはじめ、掛川などの静岡県のごく一部に残る農法ですが、枯草を敷き詰めることで地温を調整し、土中の水分を保持したり、枯草中の有機物を土に供給するなど、自然と共存する畑をつくっています。草を定期的に刈る適度な手入れにより、絶滅危惧種とされる希少な動植物が命をつなぎ、生物多様性も保たれてきました。

静岡県の茶草場農法は、特定の地

域に伝統的に行われてきた農業であるとして、二〇二三年には世界農業遺産に認定されました。

天空の里では、茶草場農法のほか、さらに有機肥料によるお茶栽培を試みています。畑の主は大橋哲雄さん（右の写真・左）。江戸時代からご先祖が耕してきた茶畑を守ります。伝統的な農法を守るかたわら、最新の技術も率先して取り入れようと、土壌診断の技術師、山下雄さん（右の写真・右）といっしょに、有機肥料を使った安全で健康な土壌づくりに取り組んでいます。土に養分をじっくり吸収させることから始めるお茶栽

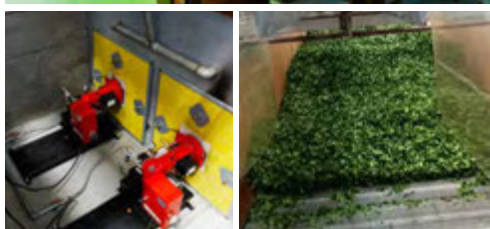
培には、試行錯誤の時間が続きます。それでも、自然と向き合い、環境への負荷を極力減らしての美味しいお茶づくりには、お茶の未来が見えてくるようです。

今、世界ではおしゃやれで健康的な飲み物としてお茶が注目されています。いち早くバりに店を構えた寿月堂にも、日本のお茶を楽しみたい人々が集まります。健康な大地の力を引き出したお茶には、自然の美味しさが備わっています。そこからは、ほんとうの日本が味わえるはず。オーガニックで美味しいお茶を、今や世界の人々が待ち受けています。





# 茶葉のうまみを 損なわぬよう 熱を管理しながら お茶を仕上げます。



四月の終わり。茶摘みの時期を控えて、川根抹茶の製茶工場は、掃除と機械の手入れに余念がありません。新芽が出てから茶摘みまでの数日間、茶畑をネットで覆って日差しを調節しながら仕上げた茶葉が、抹茶の原料です。虫が葉をかじっただけでも、そこから発酵が始まってしまおうというデリケートな茶葉。摘み取った茶葉は、できるだけ新鮮な状態を保てるように管理しながら蒸しにかける順番を待ちます。蒸すことで発酵を

止めるのですが、川根茶の場合は20秒。蒸した葉は、下から風を吹き上げる散茶機にかけて、葉が重ならないようにほぐします。そして煉瓦造りの甜茶炉へ。200℃、210℃の輻射熱で40〜45分かけてじんわり乾燥させます。その後茎や葉脈を取り除いてできあがった甜茶を石臼で挽くことで、抹茶ができていきます。そして五月。手塩にかけて育てた茶葉がいよいよお茶に。工場は、一年でもっとも忙しい時期を迎えます。

## 抹茶



有機肥料の養分をしっかりと吸収した土壌から生まれた茶葉は、うまみたっぷりでも鮮やか。

※掲載商品の中で、川根産でないものもございます。

## だれかとお茶。ひとりでお茶。

見知らぬ国に足を踏み入れた旅人が、道端でお茶を飲んでいる人々に手招きされ、お茶をごちそうになった、という話を聞いたことがあります。一杯のお茶は、言葉も通じぬ人々の距離を縮め、凍りついた心を温めてくれるのです。

茶の湯の世界の言葉で「一座建立」とは、お茶を差し出す人、受け取る人、その場を共にする人が、お互いに心をひとつにし、気持ちを通じ合わせることを意味します。寿月堂のパリ店、歌舞伎座店では、一枚のカウンターが、お茶を点てる人、いた

だく人のふたつの心をつなげます。一方、ひとりの時間に、自分のために淹れるお茶は、自分へのご褒美でもあります。ひととき仕事の手を休めて湯を沸かし、そのときの気分

にふさわしい茶葉を選んで急須で淹れるお茶は、疲れた心と体をいたわり、次への意欲を養います。だれかと共にするお茶、自分ひとりで楽しむお茶。そこには確かに、今そこにしかない、かけがえのない時間が流れます。



「抹茶 円光」  
京都・宇治産  
最上級抹茶。  
鮮やかな緑色、ふくよかな香り、やわらかな甘さ。至福の一服をお楽しみください。



※有機栽培ではございません

「有機栽培煎茶朝」  
鹿児島・霧島の大  
自然で育てられた有  
機茶葉を主体にブレ  
ンド。体に優しい  
味わいです。



### 寿月堂 銀座 歌舞伎座店

東京の新名所、歌舞伎座タワーに誕生。屋上庭園を望む、美しい喫茶スペースは隈研吾氏の設計。

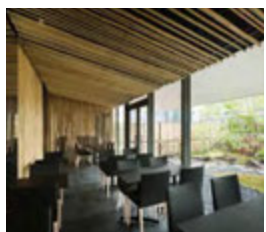
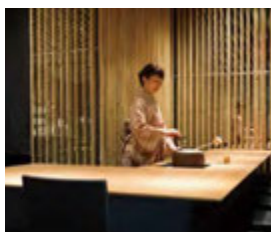
東京都中央区銀座 4-12-15 歌舞伎座タワー 5階

☎ 03-6278-7626

営業時間 10:00～19:00 (年中無休)

喫茶 10:00～19:00 (ラストオーダー 18:30)

パーティー 19:00～22:30 (要予約)



思いがけない香り、  
懐かしい香り、  
お茶を楽しむ  
日々のレシピ。

ハーブと茶葉の自然な出会い、

野菜とフルーツでつくる

健やかな味わい、

ミルクやチーズでつくる

気軽なティーブレイク、

いつもの時間を楽しく、美味しくする

アイデアをご紹介します。







### 柚子抹茶スムージー

グリーンスムージーに有機抹茶をプラスしたスーパードリンク。

柚子香る朝の快適な一杯。

材料(1人分)

- 無農薬栽培 柚子抹茶 小さじ2
- リンゴ ½個(皮ごと一口大にカット)
- グレープフルーツ ½個(薄皮ごと一口大にカット)
- キウイ ½個(皮ごと一口大にカット)
- 柚子果汁 小さじ1
- 小松菜 4束(5cm程度にカット)
- 水 200cc

作り方

フルーツをミキサーに入れ、柚子抹茶、柚子果汁、小松菜、水を加えミキサーで攪拌する。



### 香りのマリァージュティ

#### 玉露×山椒&柚子

玉露の甘みと山椒の香りで洗練された和の味わい。青柚子がほのかに爽やかに香る口直しティ。

材料(1人分)

- 玉露味匠 小さじ1
- 木の芽山椒 7〜8枝
- そぎ切りにした青柚子の皮 10枚
- 熱湯 大きじ1
- 水 300cc

作り方

木の芽山椒と青柚子の皮を器(\*1)に入れ、熱湯を注ぎ蒸らす。そこへ玉露を入れ、水を加えたら、一晩ほど置いておく。茶漉しで漉してグラスに注ぐ。  
\*1耐熱のガラスポットやコップ

#### 玄米茶×レモングラス

玄米茶の香ばしさとレモングラスのエキゾチックなハーブの香りがベストマッチ。

材料(1人分)

- 有機栽培 抹茶入り玄米茶 小さじ1
- レモングラスティー 小さじ1.5
- 熱湯 大きじ1
- 水 300cc

作り方

レモングラスティーを器(\*1)に入れ、熱湯少々を注ぎ蒸らす。そこへ抹茶入り玄米茶を入れたら水を加え、一晩ほど置いておく。茶漉しで漉してグラスに注ぐ。

### 有機抹茶ラテ

甘みが加わった有機抹茶を、温めたミルクに加えるだけ。優しい甘さは朝食にもティータイムにも。

材料(1人分)

- 牛乳 200cc
- Matcha Doux Bio 有機抹茶
- 有機グラニュー糖入り 大きじ1

作り方

鍋に牛乳を入れて温め、有機抹茶を加えてよくかきまぜる。カップに入れて茶漉しで抹茶(分量外)を振る。

### 有機抹茶のステイックトースト

バターの風味と抹茶の香りが心地よい一口トースト。

材料(1人分)

- Matcha Nature Bio 有機抹茶 小さじ½
- サンドイッチ用食パン 1枚
- バター 適量

作り方

サンドイッチ用食パンを細長くカットし、バターをのせてオーブントースターで軽く焼く。こんがりとした焼き色がついたら、食パンの長さの半分の部分だけに茶漉しで抹茶を振る。

### 玉露焼酎

凝縮した玉露の甘さと香りが鼻に抜ける味わい。寿司や刺身の旨味を引き立てる大人の一杯。

材料(1人分)

- 玉露味匠 小さじ2
- お湯 大きじ3
- 焼酎 15cc
- 水 100〜150cc

作り方

湯のみに玉露を入れ、お湯を少なめに入れて、濃い玉露を作っておく。グラスに濃い玉露を入れ、焼酎を注ぎ、水と氷で満たす。

### 抹茶シャンパン

抹茶のコクとシャンパンの華やかな甘さと香りを堪能する極上アペリティフ。

材料(1人分)

- 中嶋農法栽培 抹茶 富士の春 小さじ1
- お湯 大きじ2
- シャンパン 120〜150cc

作り方

抹茶を点てた茶碗にシャンパンを50cc程度注ぎ、抹茶がダメにならないように混ぜる。グラスに入れ、残りのシャンパンを注ぐ。

「無農薬栽培 柚子抹茶」  
ほのかに柚子が香る抹茶パウダー。無農薬栽培の柚子と抹茶をフリーストライ。お湯でも冷水でもサラッと溶けて、簡単にお飲みいただけます。



「玉露味匠」  
凝縮されたうまみが口の中でまろやかに広がります。茶殻は醤油をかけてお召し上がりいただけます。



※有機栽培では  
ございません

「有機栽培  
抹茶入り玄米茶」

有機もち米玄米の甘くこうばしい香りと、お点前用抹茶のまったりとした滋味。



「Matcha Doux Bio  
有機抹茶」

有機グラニュー糖入りで、抹茶カフェオレなどの飲み物だけでなく、お料理やお菓子作りにもお使いいただけます。



「Matcha Nature Bio  
有機抹茶」

標高600メートル。天空の里は昼夜で寒暖の差が大きい。そのため、茶葉がしっかりと旨味を蓄えながら育ちます。有機栽培の自然のやさしい味わいです。



「中嶋農法栽培  
抹茶 富士の春 50g」

点ててよし、料理によし。静岡・岡部の清流朝比奈川が流れる山間地で育てられた茶葉は、まろやかな味わいと清純な香りが特徴。



料理研究家、  
重野佐和子さんの

# 有機抹茶を 使った スイーツレシピ。



安心の食材で、  
美味しい  
お菓子を。

横浜 石川町の駅を降りて、イタリア山公園へ登る細い坂道の途中に「元町 CUP BAKE」があります。小さな店内には、マフィンやパウンドケーキ、クッキーなどの焼き菓子が夢のあるディスプレイで並んでいます。お菓子をつくるのは重野佐和子さん。店の奥にあるキッチンで、ひとつひ

とつ丁寧につくりしています。重野さんがこの店をつくるきっかけになったのが、ご自身の病気。大腸の手術を経て、それまでの食べ歩き的生活の見直しを余儀なくされたといいます。腸内環境を常に良い状態に保つために心がけているのは、動物性脂肪を避け、食物繊維が豊富で、できる限りオーガニックな食材を使う、ということ。「もちろん、いくらヘルシーな素材を使っても、それが美味しくなくては意味がありません」重野さんの小さな店には、子どもの健康を気遣う若いお客さんや近所のお年寄りまで、常連のお客さまが大半だとか。そんな重野さんが今注目している食材がお茶。「低カロリーで食物繊維豊富なお茶は、抗がん効果もあると言われる、まさにスーパーフード。お茶をたくさん食べられるレシピを目指しています」茶葉をまるごと食べられる抹茶やほうじ茶粉末は、マフィンの生地に練り込み、アイシングにも。トッピングには茶葉をそのまま使い、カリカリとした歯触りを加えます。焼きたてのマフィンからは、お茶のさわやかな香りが広がります。



## 元町 CUP BAKE

素材にこだわったマフィンは6〜7種類。  
ネットショップ Café Rico でも入手可。  
横浜市中区石川町 1-35-8 ruf 元町2階  
☎ 045-681-3634 HP:cafe-rico.com/  
営業時間 10:00~18:00  
営業日 金・土・日曜日



## 抹茶

### スーパーマフィン

お茶の美味しき、栄養が  
ギュッとつまった  
おからマフィン。  
噛みしめると口いっぱい、  
お茶の香りが広がります。

#### 材料 6個分

(直径7cmのマフィンカップ)

- Matcha Nature Bio  
有機抹茶 15g
- 水 大さじ4
- 生おから 200g
- たまご L 2個  
\*生おからとたまごは室温に戻す
- グラニュー糖 60g
- 薄力粉 120g
- ベーキングパウダー 大さじ1
- 植物油 大さじ2.5
- 無調整豆乳 75cc

#### 下準備

- \* おからをボウルに入れ、手の平で軽くこすりあわせほぐしてサラサラな状態にする。
- \* 薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるっておく。
- \* 抹茶に水を加え、泡だて器でダメのないように溶いておく。
- \* マフィン型にグラシンカップを入れておく。

#### 作り方

- 1 たまごをボウルに入れてときほぐし、グラニュー糖を加える。ハンドミキサーの高速でもったりと白くなるまで泡立てる。すくって落としたりと、リボン状に残るくらいが目安。油を加えて更に混ぜる。
- 2 粉をもう一度ふるいながら加え、ゴムベラで軽く混ぜる。
- 3 豆乳を加え混ぜた後、おからを2回に分けて加え、ゴムベラで大きくサックリ混ぜる。  
抹茶を加えて混ぜる。
- 4 マフィン型6個に生地を等分して入れ、180℃のオーブンで20分焼き、10分ほど冷まして型から外す。

★ 材料の有機抹茶を、ほうじ茶粉末に変えると、ほうじ茶スーパーマフィンになります。

#### アイシングを使って茶葉の食感をプラス



アイシングをぬったマフィンに、それぞれの茶葉(抹茶用は煎茶を湯少々でふやかす)を飾ります。アイシングがあることで、茶葉がまったり、楽しい食感が加わります。

#### アイシングの作り方

粉砂糖大さじ1に抹茶やほうじ茶粉末小さじ1/4を加え混ぜ、水少々を加え、とろりとするまでスプーンで混ぜる。

## 抹茶ミルクジャム

抹茶のホロ苦さが、  
ミルクに溶け込んだ、  
緑鮮やかなミルクジャム。  
驚くほど簡単で、  
本格的な味わい。

#### 材料

- Matcha Doux Bio  
有機抹茶
- 有機グラニュー糖入り  
生クリーム 50cc
- 牛乳 150cc
- 20g

#### 作り方

- 1 鍋に生クリームと牛乳を入れ、かき混ぜながら、中火で半分になるまで煮詰める。
- 2 半分くらいに煮詰まったら火からおろし、抹茶を振り入れ、泡だて器でダメがなくなるまで混ぜる。
- 3 もう一度中火にかけ、沸騰したら火を止めて別の器に移して冷ます。



「Matcha Nature Bio  
有機抹茶」



「Matcha Doux Bio  
有機抹茶  
有機グラニュー糖入り」



※ 両商品ともに  
川根産です。

フルーツにかけたり、ホットミルクに混ぜたりして楽しんで。







寿月堂 銀座 歌舞伎座店



寿月堂 パリ店



寿月堂 本店



丸山海苔店 つくば工場店

### 丸山海苔店

築地本店  
築地場内店  
川越店  
東久留米店

築地第二店  
越谷店  
川崎店  
新百合ヶ丘店

寿月堂  
築地本店  
パリ店  
銀座 歌舞伎座店

創業安政元年160年のプロの味  
東京 築地 丸山海苔店  
本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

ご注文・お問い合わせ先

マルヤマハ ヨイナ  
☎ 0120-088-417 9:00~17:00  
日曜・祝日は休業  
FAX 0120-088-419 24時間受付  
インターネット [www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)