

香る 伊勢茶のふるさと



茶



セールスポイント

日照時間が短く、気温の低い山間地の排水性が良い土壌で、伝統の技と愛情を込めて生産されたお茶は、まろやかな味と豊かな香り、上品な色合いが人気で、**煎茶、ほうじ茶、粉末茶**など毎日飲むお茶や贈答品としても喜ばれています。

地域との関連性

古文書によると、900年代(延喜年間)の初め頃に、四日市市水沢町で茶が栽培されたとの記録があります。また、背書国誌には、明恵上人(1173年~1232年)が、伊勢の川上に茶樹を分植すると記されていることからみても、津市の茶(伊勢茶)には古い歴史があります。

こだわりの生産者

伊勢地製茶

美杉地域で、安心・安全にこだわった美杉茶や田舎こんにやくを作っています。

[詳しくはこちらをクリック①](#)

[詳しくはこちらをクリック②](#)

菅尾製茶

美杉地域で、ふくよかな香りとまろやかな味のお茶の自園自製直売を行っています。

詳しくは } [クリック①](#)

ここを... } [クリック②](#)

[クリック③](#)

竹尾茶業

芸濃地域で、化学的に合成された農薬や肥料を使わず、有機栽培茶を生産しています。

[詳しくはこちらをクリック](#)

長谷川製茶 有限会社

白山地域で、一葉一葉心を込めて環境にやさしいお茶づくりに取り組んでいます。

詳しくは } [クリック①](#)

ここを... } [クリック②](#)

[クリック③](#)

日置製茶工場

美杉地域で、有機肥料を中心に減農薬栽培を行っています。

[詳しくはこちらをクリック](#)

有限会社 よこや製茶

美杉地域で、お茶の栽培から製茶、パッケージ詰めまで全て自社で行っています。

[詳しくはこちらをクリック①](#)

[詳しくはこちらをクリック②](#)

主な産地

伊勢湾に流れ込む雲出川の上流で、岩清水が湧く、山あいの**美杉地域**や雲出川と自然の山々に囲まれた**白山地域**、伊勢別街道の宿場であった**芸濃地域**で生産されています。



旬のレシピ

茶

●茶ガラの佃煮

茶ガラ急須5回分ぐらいの水気を絞って、空煎りする。醤油、砂糖、みりん、だし汁を入れて煮る。

●茶のふりかけ

茶とコブ茶をお好みで混ぜてフードプロセッサーで粉状にし、ご飯に振りかける。

