



創業明治十年
矢部茶

芳田園

合資会社 芳田商店 本店

〒861-3590 熊本県上益城郡山都町下市55

TEL 0967-72-0123 FAX 0967-72-0720

<http://www.yoshidaen.co.jp>

創業明治十年
矢部茶
芳田園

せん じん
先人の心とともに

霧深い^{やま あい}山間の地に育ちたる茶葉を
伝統の製法と革新の技術により
丁寧^{よし だ えん や べ ちゃ}に仕上げた芳田園の矢部茶

むかし、阿蘇氏支配の矢部の地に
みかど^{ちやくし} ちやくし 天皇の勅使、大納言^{げ こう} 大納言卿下向のみぎり
献上したる茶の一服を
ぎょい^め め 御意に召されし^{ほま} 誉れの茶

中国より伝わりし茶の製法に
先人の着想と技術の改良を重ね
今日、矢部茶は世に愛用せらるるに至る

明治十年の創業以来
手間をかけた製法を今も守る
香り高く風味^{すが すが}清々しく、その甘き茶を
とくにご賞味^こいただかんことを乞う



お茶は製法の違いによって分類され、それぞれ独特の風味・味わいが異なります。

- 玉 露 直射日光を避けて育てられた茶葉を使用し甘く苦みの少ないお茶
- 煎 茶 蒸した新葉を揉んで仕上げた、香りよくさっぱりとしたお茶
- 深むし茶 茶葉をより深く蒸した深むし茶は甘みとコクが特徴
- 玉緑茶 クルリとした形状で渋み少なくさわやかな香りの蒸し製玉緑茶と、これを鉄製の釜で炒って仕上げたのどごしよく爽やかな風味の釜炒り製玉緑茶
- 釜炒り茶 中国伝来の釜炒り製法を今に伝える香り高いお茶

創業明治十年
矢部茶
芳田園



ご贈答・引出物に 心をこめたお茶の詰合わせ



銘茶缶入詰合せ

玉緑茶の上質な香りと甘み煎茶のすっきりとした旨みの詰合せです。

B2-100
蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各120g
3本入り **10,500円**



銘茶詰合せ

上質茶ならではの味わいをおたのしみいただける厳選の詰合せです。

ST90-2
煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 2本入り **3,150円**
GST90-3
玉露(八女産)煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g
3本入り **5,250円**



芳薫一服

ご進物はもちろん法事のお返しにもご利用いただけます。

ST90-3
蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g 3本入り
3,150円



地域限定品

肥後の釜炒り茶
(山都町矢部茶100%)
釜炒りの香り高く味わい懐かしいお茶です。



K100-3
蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各100g 3本入り
2,835円



冬パッケージ

青柳茶 味くらべ

幻の銘茶といわれる青柳茶のそれぞれの時代の味をご賞味ください。



AO3-30
本釜・蒸し製玉緑茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ
各90g 3本入り **3,150円**

古から現代までの青柳茶の味と香りを再現

青柳という名は、お茶の葉の形が、柳の葉に似ており、また天に昇る青龍の姿にも通じることに由来するといわれています。



青柳茶夏パッケージ

いにしへの釜炒り本釜茶 釜炒り茶
独特の「かま香」が香り高い

昭和初期の味と香り 蒸し製玉緑茶釜仕上げ
爽快なかま香とほんのりとした甘み

現代の技術による茶葉の緑が美しい 蒸し製玉緑茶
渋味は少なく、さわやかな味と香り



**大福茶詰合せ
B**

おめでたい新年のご挨拶に最適のお茶です。

<冬限定> D3-50
蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g
3本入り **5,250円**



**大福茶詰合せ
A**

紅白のおめでたいパッケージをお年賀の手みやげにどうぞ。

<冬限定> D2-30
蒸し製玉緑茶釜仕上げ・煎茶 各90g 2本入り
3,150円



旬の香り

香り豊かな旬の玉緑茶をおたのしみいただけます。

T90-2
蒸し製玉緑茶 各90g 2本入り **2,100円**
T90-3
蒸し製玉緑茶 各90g 3本入り **3,150円**



**お茶を一服。
くつろぎのひとつとき**

明治の国産紅茶黎明期の味を再現



**青柳紅茶
ヤマトタケル**
絶妙な発酵を施した
国産紅茶。



KS95-2
純国産紅茶 各95g 2本入り
3,150円

冷やしておいしい夏のお茶



夏冷茶詰合せ

暑い夏はアイスグリーンティーをお試しください。



<夏限定> BAG8-5
ティーバック 各10g 8ヶ入り5袋
3,150円

芳田園のお茶

価格は税込で表記

ご購入物等

本パンフレットの写真をよく参照ください

ご自宅・職場用に

銘茶缶入詰合せ

B2-100 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各120g 3本入り 10,500円

銘茶詰合せ

ST90-2 煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 2本入り 3,150円

GST90-3 玉露(八女産)煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り 5,250円

芳薫一服

ST90-3 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g 3本入り 3,150円

青柳茶 味くらべ

C3-30 <夏>本釜・蒸し製玉緑茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り 3,150円

AO3-30 <冬>本釜・蒸し製玉緑茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り 3,150円

肥後の釜炒り茶(山都町矢部茶100%) 地域限定品

K100-3 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各100g 3本入り 2,835円

大福茶詰合せ A <冬限定>

D2-30 蒸し製玉緑茶釜仕上げ・煎茶 各90g 2本入り 3,150円

大福茶詰合せ B <冬限定>

D3-50 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g 3本入り 5,250円

旬の香り

T90-2 蒸し製玉緑茶 各90g 2本入り 2,100円

T90-3 蒸し製玉緑茶 各90g 3本入り 3,150円

青柳紅茶 ヤマトタケル

KS95-2 純国産紅茶 各95g 2本入り 3,150円

夏冷茶詰合せ <夏限定>

BAG8-5 ティーバック 各10g 8ヶ入り5袋 3,150円

芽茶単品 <人気商品>

ME1000 芽茶 200g 1,050円

粉茶単品 <お寿司屋さんのお茶>

KO500 粉茶 200g 525円

芳田園の矢部茶単品 <お薦め商品>

YA600 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 630円

YA800 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 840円

YA1000 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 1,050円

YA1200 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 1,260円

YA1500 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 1,575円

YA2000 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 100g 2,100円

YS1000 煎茶 100g 1,050円

YS1500 煎茶 100g 1,575円

YS2000 煎茶 100g 2,100円

業務用のお客様には、量販店価格で見積りいたします。詳しくはお問い合わせください。

芳田園のクーポン

クーポンは1年を通してご利用いただけます。1枚ずつ切り取り、ご注文用紙に貼り付けてご使用ください

お中元、お歳暮、新茶、それぞれ10%OFF、有効期限は2007年12月31日、3,150円以上ご注文に適用。

2種類ある商品はカッコ内どちらかに(両方でも可)個数をご記入ください。

価格は税込で表記

----- キリトリ線 -----



銘茶缶入詰合せ

B2-100 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各120g 3本入り 10,500円

数量 コ



銘茶詰合せ

ST90-2 煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 2本入り 3,150円 (2本入)

GST90-3 玉露(八女産)煎茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り (3本入) 5,250円

数量 コ



芳薫一服

ST90-3 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g 3本入り 3,150円

数量 コ



青柳茶 味くらべ

<夏パッケージ> C3-30 本釜・蒸し製玉緑茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り 3,150円

<冬パッケージ> AO3-30 本釜・蒸し製玉緑茶・蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各90g 3本入り 3,150円

数量 コ



地域限定品 肥後の釜炒り茶(山都町矢部茶100%)

K100-3 蒸し製玉緑茶釜仕上げ 各100g 3本入り 2,835円

数量 コ

キリトリ線



大福茶詰合せ B(3本入)・A(2本入)

(B) <冬限定> D3-50 蒸し製玉緑茶釜仕上げ2本・煎茶1本 各90g 3本入り 5,250円

(A) <冬限定> D2-30 蒸し製玉緑茶釜仕上げ・煎茶 各90g 2本入り 3,150円

数量 コ



旬の香り

T90-2 蒸し製玉緑茶 各90g 2本入り 2,100円 (2本入)

T90-3 蒸し製玉緑茶 各90g 3本入り 3,150円 (3本入)

数量 コ



青柳紅茶 ヤマトタケル

KS95-2 純国産紅茶 各95g 2本入り 3,150円

数量 コ



夏冷茶詰合せ

<夏限定> BAG8-5 ティーバック 各10g 8ヶ入り5袋 3,150円

数量 コ

10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF 10%OFF

山の風土と伝統の技術に 培われた芳田園のお茶



遣唐使が伝えたお茶

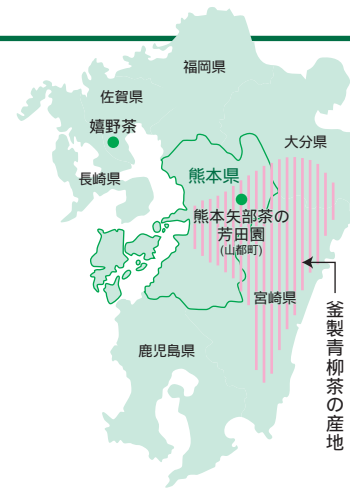
日本人の生活に深く根付いているお茶は、その歴史をひもとくと、はるか飛鳥・天平時代の遣唐使までさかのぼります。肥後の国ではくにのみやつこ国造であった阿蘇氏が山中にまいたとされる、この唐茶の種がはじまりといわれています。釜炒り茶の製法もこの頃日本に伝来しました。この製法はお茶の生葉を釜で炒るものですが、ふたつ

の流れがありました。ひとつは熊本県やべ矢部郷から宮崎県高千穂一帯を中心とするあおやぎ青柳茶と呼ばれる製法。もうひとつは佐賀県うれしの嬉野を中心とする嬉野茶の製法です。それぞれ釜の形状や製茶の工程に違いがありました。

味のよい青柳茶の伝播

鎌倉・室町時代を通じ、肥後中部を支配する阿蘇氏が政治経済の拠点やまとちようを矢部郷（現在の山都町）に置いたため、この地域の味のよいお茶は広く知られるようになりました。

戦国時代には、加藤清正の朝鮮出兵の際に付き従って肥後にやってきた技術者が、熊本城築城後はまみはら馬見原（現在の山都町）の山に定住し、自生していた山茶で釜炒り茶を作り、さらに産業化しました。このお茶は「青柳」という銘で熊



本城にも献上するほどになりました。製法もさらに広く伝播して、青柳茶は名実ともにおいしいお茶として広く知られるようになりました。

青柳茶から矢部茶へ

江戸時代になると、お茶にはそれぞれの藩によって産地の名前

前がつけられるようになり、「矢部茶」の銘が登場します。やがて明治・大正時代になると、青柳茶は矢部茶と呼ばれるようになります。

またこの頃には、矢部郷では従来の子茶を利用した紅茶の製造もはじめられ、釜炒り茶とともに紅茶は輸出品として外貨獲得の期待がかけられました。

そして大正の末期には、輸出用の渋味が少ない蒸製玉緑茶が登場します。矢部郷では、製造の最終工程で釜炒りする、独自の蒸製玉緑茶の釜仕上げが製造されるようになりました。このお茶は爽快なかま香とほんのりとした甘味が特徴で、矢部茶は人気を呼びました。

明治10年の創業以来、矢部茶の芳田園としてご愛顧いただいて参りましたが、この度当店では、かの幻の銘茶「青柳茶」の味を甦らせました。お茶の歴史とともに、それぞれの時代の味わいをご堪能いただければ幸いに存じます。

芳田園 五代目店主

