

# NEWS

## 茶匠 矢部園

茶匠矢部園は、宮城県塩竈市から全国・世界にお茶の豊かさ、お茶のおいしさを伝えています。日々、「和敬清寂」の心にて。



### J R 東日本・寝台列車 TRAIN SUITE 四季島に採用

車内でお好みと TPO に応じ供される 4 種類のお茶は、すべて矢部園謹製。お茶の最高のおいしさを引き出す煎れ方のディレクションも担当しました。



豪華寝台列車「トランススイート四季島」で一服、矢部園の四茶。



### 現代の和食界を牽引する「くろぎ」のお茶をディレクション

今年の春に、湯島より増上寺近くの大門に本店を移し、以前にも増して、より本格的なおもてなしの行き届いた和食を展開する「くろぎ」の、おもてなしのお茶として御愛用いただいております。隈研吾氏設計の東京大学本郷キャンパス 春日門 Daiwa ユビキタス学術研究館 1 階の「廚菓子くろぎ」で提供される日本茶は矢部園のディレクションです。



石川の有名旅館加賀屋のお茶も矢部園味にうるさい北陸の名旅館 加賀屋特別室「浜離宮」全室で、矢部園のお茶をご採用いただいております。



### 伊達茶の茶葉も好評発売中

これぞ本物のお茶。宮城・石巻産のお茶の力強い風味を、是非夢お楽しみください。

### 「茶摘み」「伊達茶」揮毫

#### 日本光平 先生



1948 年愛知県生まれ。全国最年少の 17 歳で毎日書道展初入選。大学時代を含めて 11 年間を京都で過ごし、真言密教院書道講師、東寺発掘調査員を経て 30 歳で上京。この間に仏教美術、古筆、考古学、民俗学を独学で学ぶ。36 歳で有力書道団体を離脱し、欧米をはじめ韓国、中国など広くアジア取材し自由な創作活動を展開。近年はロシア、中国、モンゴルの岩画調査をライフワークとする。1988 年(39 歳)ソウル耕仁美術館で初個展。以降、毎年日本各地で個展を開催中。2015 年「四国八十八ヶ所霊場開創 1200 年」記念事業として香川県 74 番札所 甲山寺の大襖 46 枚に「般若心経曼荼羅」などを揮毫。仙台でも定期的に個展を開催。



プレスの皆様へ

取材・報道の依頼

秋たけなわ、鹽竈神社の紅葉も鮮やかに色づいてまいりました。

平素はひとかたならぬお引き立てを賜り、心から御礼申し上げます。

この度、宮城県塩竈市で三代に渡り茶舗を営んでまいりました弊社から、「伊達茶」の茶葉に続き、ボトルデザインを一新した伊達茶ペットボトルが発売となりました。また、同時に、茶の香り・茶の旨みを画期的な特殊ペットボトルでお楽しみいただけるという趣向の「茶摘み」が、全国に向けて発売されることになりました。

「伊達茶」は石巻産の茶葉から最高のおいしさを引き出したペットボトル茶。そして、「茶摘み」は飲む直前にお茶の粉末を水の中に噴出させ、ペットボトルをシェイクしてお召し上がりいただく新タイプのお茶です。

「茶摘み」につきましては、全国の老舗料亭、割烹などのご支持を得まして、全国芽生会連合会様にご推奨をいただいております。販売展開となります。

来たる 11 月 21 日(水)に、報道の皆様「茶摘み」「伊達茶」を実際に味わっていただきながら、完成披露を行いたいと存じます。全国芽生会連合会の役員の皆様をお招きし、完成披露記者発表会を開催いたします。

つきましては、ぜひともご取材・報道のご協力を賜りたく、どうぞよろしくお願い申し上げます。

2018 年 11 月吉日

茶匠 矢部園  
代表取締役 矢部 亨

# 茶摘み



茶匠 矢部園 謹製

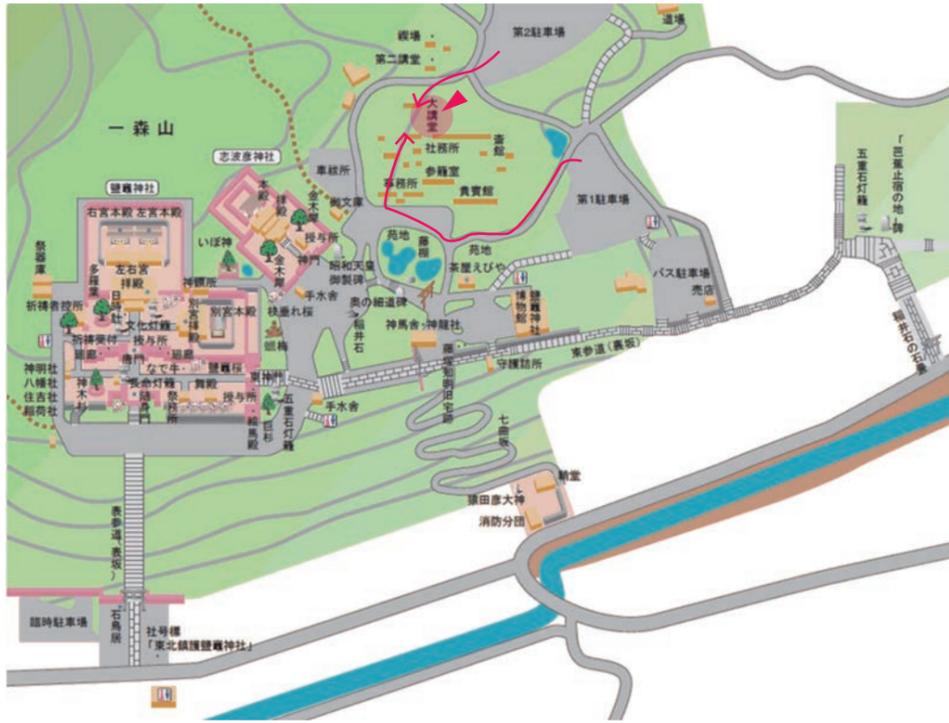
東北・塩竈から心と和むお茶を世界へ

「茶摘み」「伊達茶」ペットボトル」  
完成披露記者発表会  
開催のお知らせ

「茶摘み」「伊達茶ペットボトル」完成披露記者発表会

- 日時 2018年11月21日(水) 11:00~12:00 ※開場 10:45
- 会場 陸奥国一之宮 鹽竈神社 大講堂
- 内容 ①「茶摘み」(190ml)の発表  
②「伊達茶」(350ml)ペットボトルの発表

※〒985-8510 宮城県塩竈市一森山 1-1  
境内の東側から北側の参拝者専用の第1・第2無料駐車場をご利用いただき、大講堂に徒歩でおいでください。大講堂は社務所のそばです。



■完成披露記者発表会/参加予定者

- 全国芽生会連合会 理事長 鈴木 謙一郎 (名古屋 可ん寅)
- 同 副理事長 高橋 英司 (東北越芽生会会長 新潟鍋茶屋)
- 同 事業検討委員会 大久保圭一郎 (割烹 金剛)
- 塩釜商工会議所 会頭 桑原茂
- 副会頭 水野暢武
- 鹿島茶園主 佐々木 浩
- 茶匠 矢部園 代表取締役 矢部 亨

茶農家のみなさんは、気まぐれな自然を相手に納得できるお茶を創り出そうと、日々試行錯誤を重ねながら手間暇惜しまずがんばっていらっしゃいます。その情熱と技を、消費者に伝えたい。そして、農家の仕事に見合った報酬をお返ししたい。矢部園のペットボトルは、そんな思いから生まれました。

急須でお茶を煎れる日本人が少なくなる中、本当のお茶のおいしさをどうやったら実感していただけるのか、私たちも試行錯誤を重ねてまいりました。

どんなにパッケージを飾っても、日本茶は栽培した茶葉の風味以上においしくすることはできません。農家のプロフェッショナルな仕事を心からリスペクトし、茶葉のおいしさを引き出して、「茶摘み」と「伊達茶」に到達しました。この画期的なペットボトル茶が、本物のお茶の味と香りを広く伝えてくれることを願っております。

広く私どもの取り組みにつきまして、ご取材、報道を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

茶匠 矢部園 代表取締役 矢部 亨

株式会社矢部園茶舗

〒985-0002 宮城県塩竈市海岸通2-3 TEL 022-364-1515

CHA  
-TSU  
-MI



PU-SHU!  
SHAKA-SHAKA...



茶摘み

- 和みの心  
ユネスコ世界無形文化遺産の「和食」に欠かせない日本茶ですが、フレンチ、イタリアン、中華…どんなお料理も引き立てます。人と人をつなぐ和みの文化を「茶摘み」が豊かにつむぎます。どこにいても「市中山居」の心地を味わっていただきたい。そんな茶匠の思いがこもった日本茶。それが「茶摘み」です。
- 「茶摘み」の召し上がり方  
フシユツとひねってシャカシャカ振って美味い冷茶をつくりましょう。最上部のキャップを左にひねると粉末茶が水の中に飛び出します。キャップを再度閉めて20〜30秒振ってください。水の中に落ちたキャップホトムがお茶を溶かすのを手伝ってください。十分に溶けたらクラスに注いで召し上がり。
- 香り、旨み、サプライズ  
お茶の粉末が冷水の中に飛び出す「茶摘み」のサプライズ・ホテル。みるみる鮮やかな緑色に変わるマジカルな瞬間をお楽しみください。心をいやす芳香や驚くほど豊かな旨みや甘みを体験できるでしょう。カフェインは低温の水にはほぼ抽出されないのでも安心して楽しめます。
- 「茶摘み」は喜び  
手塩にかけて育てた茶葉を摘み取る時、農家は喜びに満ちあふれます。その一期一会の喜びを生まれたての生命の息吹を「茶摘み」に封じ込めました。

「伊達茶」  
茶葉生産者

鹿島茶園  
佐々木 浩さん  
宮城県石巻市桃生町



伊達茶

深いおいしさ  
稀少な茶葉のおいしさを、茶匠矢部園が丁寧に、そして最大限に引き出しました。

手間暇惜しまぬ  
北限の茶づくり  
およそ四百年前、仙台藩主伊達政宗公は茶栽培を奨励しました。手間暇惜しまぬ北限の茶づくりは連綿と石巻市桃生で受け継がれて来ました。

ふくよかな香りと  
まろやかな味わい  
北上川が悠々と流れる山間にさんさんと太陽は降り注ぎ、湧き上がる霧とミネラルを運ぶ追波湾の潮風が瑞々しい茶葉を育みます。栽培農家が丹精込めた茶畑に、ふくよかな香りとまろやかな味わいの煎茶です。