



大切に育てた「冠せ茶の一番茶葉」を
贅沢に使った深い味わいが特徴です。



極上深蒸し茶「匠」



上深蒸し茶「翠」



川谷園のお茶

川谷園の茶は、山間地の谷間で育ちます。昼夜の温度差が大きく、朝霧に包まれることも多いため、味はまろやかで深みがあり、香りが高いのが特徴です。深蒸し茶、焙じ茶、煎茶、和紅茶、粉末緑茶、粉茶と、お茶にあまり親しんでいない若い方から、お茶好きな方にまで、多様な生活シーンで十分楽しんでいただけるように、香りも味も様々なお茶が揃っています。



深蒸し茶「奏」



焙じ茶

内容量：各100g



合同会社 お茶の川谷園

〒871-0421

大分県中津市耶馬溪町大字山移1727-2

TEL：050-8883-8334

FAX：050-8883-8335



代々続く茶園を受け継いだ川谷哲也さん。2011年には全国手もみ茶品評会で農林水産大臣賞を受賞され、その後も多くの賞を受賞し、高い評価と実績を重ねています。手もみ茶は、その技術もさることながら手もみを生かすだけの質の良い茶葉が何よりも重要となります。



川谷園は、耶馬溪の豊かな自然の中で、徹底的に土づくりを行い、丹精込めて茶の樹を育てています。

お茶の栽培管理のなかで最も重要なことは、健全な土づくり。川谷園では、肥料にこだわり保水性、通気性に気を配って長い年月をかけて茶園を育て続けています。

茶葉を摘採する時期も大切です。最適な1日を見つけるために毎年毎年とても気を使っています。

耶馬溪の自然とこだわりの栽培、磨き上げた製茶の技術で仕上げた川谷園のお茶をぜひご賞味ください。



粉末緑茶

じょうしらせ
上白折

ごち
粉茶

煎茶

内容量:各100g

香り、味わい、お茶の楽しみ方が
広がる、変わる川谷園のお茶。



和紅茶

春に一番茶を摘み、夏に二番茶を収穫。夏に摘まれる「夏茶」は、カテキン・タンニンが豊富で紅茶に適しています。爽やかな渋みと、芳醇な香りがきわ立つ独自のブレンドに仕上げました。



合同会社 お茶の川谷園 
〒871-0421
大分県中津市耶馬溪町大字山移1727-2
TEL : 050-8883-8334
FAX : 050-8883-8335