



 まるたま製茶

まるたま製茶マップ



※まるたま茶屋は2023年春ごろ完成予定です



お茶の楽しみ方がひろがる「体験」や「味わい」を静岡県浜松市の自社農園をご用意しております。



自社農園で除草剤不使用のお茶づくりをしています

自然の恵みそのままに、環境に負担をかけないお茶づくりを目指して、除草剤を一切使わず、農薬・化学肥料をできる限り使わないお茶づくりをしています。

お茶のプチワークショップ

「お茶をもっと自由に楽しんでほしい!」という思いからお茶の楽しみ方がひろがる、プチワークショップをご用意しております。ワンコイン(500円)で体験できますので、お気軽にお越しください。※開催日はインスタ・HPを必ずご確認ください。



新しいけど懐かしい空間、茶の庭でおさんぽも楽しめます

「まるたま茶屋はなれ」は、築60年以上の農機具小屋をリノベーションした建物です。机や椅子、黒板は50年前実際に使われていたもの。また、茶屋を出ると庭が広がっていて、ゆったりとしたくつろぎのひと時を過ごせます。





農薬無散布茶 玉の白

農薬無散布、有機肥料だけで育てた、やぶきたの深蒸し緑茶。甘みと渋みのバランスのとれた、やわらかい味わいです。



早摘み 玉の茜

今年一番はじめの新芽からつくった特別栽培茶。明るくきれいな緑色と濃厚な甘み・旨みが味わえます。



ほうじ茶ティーバッグ

香り高く、後味はすっきりとしていて甘みが楽しめる、まるたま製茶のほうじ茶。アイス・ホット、どちらも美味しくいただけます。



和紅茶ティーバッグ

苦渋み少なく自然な甘さで、お食事にも合う和紅茶です。ストレートティーはもちろん、フルーツティーでも楽しめます。



まるたまハーブティー【ほっこりブレンド】

ひずるしい鎖玉さんの浜松産のヨモギと和紅茶をブレンドしました。気持落ち着く香りで、ほっこりとカラダを温めてくれます。



玉の常盤【水出し専用ティーバッグ】

ティーバッグ1個と水を入れて、シャカシャカふればOK。抹茶のような旨みと、松葉のような常盤色の鮮やかな色が魅力です。



べにふうきブレンド茶ティーバッグ

べにふうき緑茶とほうじ番茶をブレンド。べにふうき緑茶の苦み・渋みがやわらぎ、飲みやすい味わいに仕上がりました。



ほうじ茶ポテトチップス

厚切りの国産じゃがいもに、まるたま製茶のほうじ茶、自然塩、グラニュー糖のみで仕上げたシンプルなポテトチップスです。

まるたま製茶 深蒸し茶の自園自製・製造販売

浜松市北区細江町中川7172-917

フリーダイヤル / 0120-12-0517

TEL / 053-522-0517 FAX / 053-523-1870

営業時間 / 9:00~18:00 (定休日 / 日・祝)

- 「聖隷三方原病院」から徒歩8分
- 浜松西IC、館山寺スマートICから車で10分



駐車場は道を挟んで 店舗反対側に
ございます。横断歩道をご利用ください。

お茶の楽しみ方がひろがる
プチワークショップが
ワンコイン(500円)で体験できます。

※開催日はインスタ・HPをご覧ください。

ネットショップ



Instagram



<https://marutamaseicha.com>



まるたま製茶