



やつぱり
足柄茶は
うんめえな



足柄茶

未来へつなぐ 百年の想い

足柄茶のブランド戦略

足柄茶は、「かながわブランド」をはじめとし、
「かながわ名産100選」「本場の本物」に選定され、
足柄茶の良さを各方面から認められています。
また、「足柄茶」の名称を地域団体商標に登録しています
(平成19年)。



※写真はイメージ

「足柄茶」は神奈川県内で生産された茶を神奈川県足柄地域で仕上げ加工した緑茶です(地域団体商標)。
神奈川県丹沢・箱根山麓一帯は、その気候・風土がお茶栽培に最適でことに「味と香り」に優れたお茶が生産されています。
特徴は、浅蒸茶で形状がしっかりと艶があり、水色は山吹色で旨味・甘味・渋味のバランスのとれた味わいのお茶です。

「高い栽培・加工技術による高品質で安定したお茶作り」と、市場や斡旋人を通さず、直接荒茶工場から仕入れ加工・販売していますので、生産者には高い利益を還元し、消費者には安くて、美味しいお茶を供給しています。

県内で生産された生葉は、各地区で荒茶加工されたのち、神奈川県農協茶業センターに一元集荷され、製茶・ブレンドして農協系統や生協、地元スーパーマーケット、通信販売、直売所等で多元的に販売されています。
「高い栽培・加工技術による高品質で安定したお茶作り」と、市場や斡旋人を通さず、直接荒茶工場から仕入れ加工・販売していますので、生産者には高い利益を還元し、消費者には安くて、美味しいお茶を供給しています。

『味とかおり』の足柄茶

一元集荷多元販売体制

「足柄茶」は味だけではなく、その生産販売システムにも特徴があります。



「足柄茶」は、大正12年の関東大震災の産業復興策として、当時の足柄上郡清水村(現足柄上郡山北町)に導入され、幾多の苦難を乗り越えて産地化されたことが始まりとされています。
では、どうしてお茶だったのでしょうか。
当初は、酪農・こんにゃく・茶の3点に絞り調査研究の末に山間の気候条件が茶の栽培に最適という調査団の報告に基づき、全村一致で茶の導入を決定し大正14年(1925年)から栽培が始まりました。

足柄茶100年のおいたち



<https://www.ashigaracha.co.jp>

足柄茶のご購入はこちらから



足柄茶は、神奈川県内の各JA直売所でもお求めいただけます