

1. 茶町 KINZABURO

お茶関係の店が建ち並ぶお茶の町に、2年前に開店した超人気店。社長の前田富佐男さんは、テレビ東京「TVチャンピオン」お茶通選手権で優勝した、お茶の達人。

おすすめのお茶は、本山茶を中心に深蒸し茶と品種茶をブレンドした「茶町ブレンドシリーズ」(g500～2100円)。また、手作りのお茶スイーツ「茶っふる」(100～150円)も大ブレイク中。本山・岡部・川根など14種類の茶味が、楽しめる。2階へ行こう。無料で10種類ほどのお茶が飲める。和のくつろぎのスペースで、ゆったりお茶を味わいたい。

店奥の厨房でスイーツを作る前田純代さんは、「お茶の香りに心が、緑色に目が癒やされ、ここはとっても落ち着く場所です」と、幸せ顔。

葵区土太夫町27

Tel/054-252-2476

営業時間/9:30～18:00 (平日)

10:00～17:00 (日・祝日)

定休日/水曜日

<http://kinzaburo.com/>



前田純代さん



2. あくつ

葵区馬場町91

Tel/054-221-4046

営業時間/10:00～19:00 定休日/火曜

<http://akutsu.italytei.jp/>



坂順子さん

県内産の有機無農薬野菜を中心に、安心安全のこだわり食材を扱っているのが特色で、この食材を使ったお弁当やお惣菜も人気。お茶は藤枝の向島園のが主で、よく売れるのは三年番茶、おすすめは新茶“SAKURA”。

オーナー夫妻は、産地応援や地産地消のネットワークを作る活動を続けており、ゴールデン地下街で「イタリー亭」も経営している。

3. クルトン

葵区馬場町93

Tel/054-255-7077

営業時間/10:00～17:00

定休日/月曜



片山由香さん

浅間通りの中ほどあたりにある、ラスクの店。遠慮なく試食ができるのは、うれしい。まずは、茶味のラスクから。全14種ある。食べやすい厚さ。見た目はシンプルだが、たっぷり味のしみこんだラスクは絶品。

茶ラスクは、フランスパン生地にも地元静岡のお茶を練り込み、抹茶砂糖をつけて、1枚1枚手作りというこだわりようで焼いている。

4. 紅葉山庭園立礼席

駿府公園内 Tel/054-251-0016

営業時間/9:00～16:00

定休日/月曜(祝日を除く)

年末年始

<http://www.sunpu-park.jp/>



望月さん・今村さん

椅子席で抹茶や煎茶とお菓子を味わえる。扱っているのは主に静岡市内で生産されたお茶。特に本山抹茶は、他ではなかなか味わえない。

数年前、スタッフを全員女性にしてスタート。お茶を淹れる人は皆、日本茶インストラクターやアドバイザー資格を持っている。

5. 杉山園

葵区鷹匠1-3-1

Tel/054-253-0620

営業時間/9:00～19:00

定休日/日曜日

<http://sugiyamaen.jp/>



杉山由紀さん

お茶のことならお父さん、おしゃべりならお母さん、笑顔は娘の由紀さん、というほのぼのの家族で頑張っている、昔ながらのお茶屋さん。「お客様には必ずお茶を出します。それはお客様の好みをさがす意味もあるのです」とご主人。新商品の「つゆひかり」は個性的でハーブティーみたいだとか。

茶缶、茶袋を持参の方には5円返金のエコ活動あり。

6. 前田園

新静岡セノバ地下

Tel/054-266-7129

営業時間/10:00-21:00 定休日/無休

<http://www.chaicafe.jp/>



横山笑佳さん

「静岡抹茶すいーつ」というコーナーで、抹茶入り今川焼・抹茶ドリンク・ソフトクリーム・プラーペなどを販売。緋毛氈風の席があってその場で食べられる。お茶離れといわれているが、スイーツを食べに来た若い人がついでお茶を買っていかけてくれたりする。

スタッフは女性ばかり6人。自分で味わったお茶を客にすすめ、話が弾んだりするのが楽しい、という。

7. ナナズ・グリーンティー・カフェ

丸井2F (パルコBFにもあり)

Tel/054-272-2803

営業時間/10:00～19:30

定休日/無休



スタッフの皆さん

店内は、広々とした空間が広がる。カウンター席の窓から見える“シャレた感じ”が、店の自慢。「抹茶・緑茶を中心に、日本の素晴らしい食文化や伝統を、ライフスタイルにあった日本のカタチとして、提供しています」と、女性スタッフ。

全国チェーン店のため、静岡店だが「宇治茶」を使用。メニューは抹茶ラテや水出し宇治煎茶など多数。

8. お茶プラザ

静岡駅南口 水の森ビル
TEL/054-654-3700
開場時間/9:30~16:30
(入場は16時まで)
休場日/土・日・祝日



講座風景

日本茶インストラクターらが常駐し、おいしいお茶の淹れ方を教えてくれる。また、茶に関する書籍も1000冊以上所蔵していて、誰でも楽しくお茶について学べる。

各種のお茶講座を開催している。事前申し込みが必要だが、無料で受講できるのがうれしい。

9. 駿府楽市

アスティ静岡西館
TEL/054-251-1147
営業時間/9:00~21:00 定休日/元旦
<http://www.sunpurakuichi.co.jp/rakuichi/>



久保田啓子さん

本山・川根・掛川・清水西河内・牧之原など静岡の茶どころの銘茶が勢ぞろいしている。おすすめは、かわいらしいパッケージで、淹れると赤色になる緑茶、緑色になるほうじ茶。「わっ、面白〜い」とお土産にあげると喜ばれそうな逸品だ。お茶を使ったお菓子も、豊富にそろっている。「静岡のお茶商品を積極的におすすめするようにしています」

10. 一茶

静岡駅北口地下広場(しずチカ情報ポケット内)
TEL/054-253-0030
営業時間/10:00~19:00 定休日/水曜日(祝日の場合翌営業日)

オープンして3年目の日本茶カフェ。静岡市がバックアップし、静岡茶商工業協同組合が運営する。ゆったりとしたカウンター席で、お茶を淹れる様子を見ることもできる。お菓子付き500円、上生菓子付き700円。静岡茶に魅せられた女性スタッフの軽やかな接待も魅力だ。

物販コーナーでは、静岡市内の約50社の茶匠が選りすぐった自慢の逸品が、ワンコインで購入できる。マイボトルでの注文は、100円引きのサービスがある。



佐野清美さん

パルシェ食彩館

静岡駅東館 営業時間/9:30~20:00

11. こやま

TEL/054-221-8866
<http://www.koyamaen.co.jp/>



若尾祐希さん

ちょっと休んでお茶を飲みたい気分の時、気軽に立ち寄れるオープンカフェ。煎茶、深蒸し茶、抹茶ラテ、紅ふうき紅茶、コーヒーなどの飲み物。和菓子、パフェ、アイス、おしるこなどの甘味。セットメニューがお得。

日常飲むお茶に比べ格段においしい。急須でたっぷりの茶葉なので、二煎め、三煎めと味の変化を楽しめる。20代の若尾さん、「お茶はコーヒーより奥が深いです」と。

12. 小山園

TEL/054-253-4059
<http://www.koyamaen.co.jp/>



田島園巳さん

あたりにただよう茶の香りと、にこやかな笑顔の女性4人のスタッフの声が次々とかかる。思わず立ち止り試飲。田島店長のてきぱきとした解説も心地よい。

最近では食の安心安全への関心が高まり、「本山自然栽培茶」などこだわり茶も売れている。

「若い人にはお茶の淹れ方を一から丁寧に教えると、とても喜んでくれる」と、田島さんはうれしそう。

13. 勝山園

TEL/054-253-0681



杉山三枝子さん

杉山さんはこの道31年。「お茶の美味しい淹れ方・効能・お茶のおもてなし・愉しみ方等、お茶の良さと文化をお客様にお伝えしていきたい」と語る。仕事を通していろいろなお客様から学ぶことが多く、やりがいを感じてこられたという。

勝山園は水色と香りにこだわって独自の合組(ブレンド)を創っている、家庭用深蒸し煎茶がよく売れて、リピーターも多い。

14. 竹茗堂

TEL/054-253-1716
<http://www.chikumei.com/>



山本静子さん

玄関口にあるので、他県からのお客様に良い印象を持ってもらえるように心がけている。希望の予算と好みを聞き、試飲をしてもらいながら、話をする。

「歴史あるお茶のまち静岡を伝えていきたい。話を聞いてくれた方が『本店にも寄ってみたい』となると販売員冥利につきる。楽しくやりがいがある」と、時代劇に詳しく山本さん。

15. 小山園

葵区呉服町2-8-18
Tel/054-272-4612
営業時間/10:00~19:30 年中無休
<http://www.koyamaen.co.jp/>



大蔵春江さん

創業は慶応元年(1865)。小売店以外に茶間屋もあり、熟練の腕前を持つ茶師によって選ばれた茶葉が並んでいる。

求めやすいg 300円から高級茶まで、幅広い品ぞろえとなっている。まず、試飲を。茶専門店だが、気やすく入れる店構えになっている。

マイボトルを持参すると、g 1500円のお茶を500ml100円で入れてくれる。ペットボトルではない、茶葉のおいしさをわかってもらおうと始めた、うれしいサービスだ。

おすすめの贈答品は、甘味・渋味が凝縮した「若葉」g 1050円、「早緑」g1575円。自宅用には「家で飲むお茶」200g 630円を。

「人・お客様・お茶が大好きで、この仕事をやめられない。子どものころからお茶を飲んでいた」と言う、接客大好き人間の大蔵春江さんは、28年店頭に立つ。「店員は全員女性です。ぜひお立ち寄りください」

16. ななや

葵区両替町2-3-1 Tel/054-251-7783
営業時間/11:00~19:00
定休日/水曜日(祝日を除く)
<http://www.nanaya-matcha.com/>



鈴木美和さん

藤枝市・丸七製茶の支店で、青葉公園通りにある。藤枝産のお茶や抹茶スイーツが並ぶ、人気店。茶道のお点前に使う高級抹茶を、ロールケーキやジェラートに使用しているので、香り・味わいともに絶品だ。

冷たい水にも牛乳にも溶ける楽々抹茶、藤枝産抹茶を使った濃い抹茶ジェラートが、人気商品。

鈴木美和さんは「お茶に囲まれてお客様に笑顔で接することができる、とっても幸せ」と、にっこり。

17. ききょう

葵区常磐町1-8-7
Tel/054-255-3454
営業時間/18:00~22:30
定休日/日曜日



新村好子さん

青葉横丁にある静岡おでんの名店。ここでは、焼酎のお茶割り「静岡割り」のはしりの店だ。高級やぶきた茶を、専用のミルで挽いた粉末茶を使用しているため、緑色が鮮やかに輝く(600円)。静岡おでんとともに静岡名物をダブルで召し上がれ。

お酒が飲めない人は、焼酎抜きの「お茶つきり」(300円)をどうぞ。静岡割りを注文すると、新村好子さんが「茶つきりぶし」を歌ってくれる。

18. 竹茗堂

葵区呉服町2-4-3 Tel/054-254-8888
営業時間/10:00~19:00
定休日/1月1日
<http://www.chikumei.com/>



伏見加奈子さん

創業は徳川10代将軍家治の世、天明元年(1781)。230年もの歴史を誇る、静岡一のお茶小売業の老舗だ。当然、「初めて物語」がいっぱい。ウス茶糖の販売、駅売り静岡茶の開始、詰め合わせ贈答用品を考案などなど。「お茶は静岡」と、全国に広めたのが竹茗堂だった。

今、どっしりとした店構えが歴史を語る(写真)。もちろん、扱うのは静岡茶。竹茗堂で生まれた、熱湯で出しても玉露のようにまろやかな味が楽しめる「わらかけ」(g 1500円~)が、一番人気。ぜひ飲んでみたい逸品が、秋一番仕上げ(80g化粧包装入 1000円)などの季節限定商品。ウス茶糖も味わいたい品。

自宅用はg 500円~。普段使いのお茶は、茶葉を入れすぎると渋味が出るので、ご用心。量・温度・時間を守ると、おいしくいただける。

伏見加奈子さんは「お茶を出した時、おいしいと言ってもらえるのがうれしくて。生きがいです」と言う。

19. 展望喫茶

静岡市役所17階
Tel/054-221-1354
営業時間/10:00~16:30
定休日/土・日・祝日



中津川稔子さん

静岡市役所最上階の17階にある。真正面に富士山、眼下に駿府公園から静岡浅間神社あたりまでが広がる。知る人ぞ知る、ここは穴場。

自慢メニューは緑茶セット(400円)。牧之原の深蒸し茶に名物安倍川餅が付く。絶景を前にお茶を飲み、くつろいだ時間を過ごす人が多い。「県外のお客様は必ずお茶を注文しますが、市内の人はねえ」と、中津川稔子さんは寂しそうに言う。もっと、お茶を飲もう!

20. Chazz7

葵区七間町3-3-1
Tel/090-7048-5467(鈴木)
営業時間/11:00~19:30 定休日/水曜日
<http://yahoo.jp/69SQ9P/>



鈴木啓子さん

異業種の女性3人がオーナーのお茶の「アンテナショップ」。静岡の茶葉、スイーツ、茶器クラフト品がある。お茶のプチ体験(香り茶 380円、静岡茶・薬膳茶 500円)もあり、自分で淹れて楽しめる空間となっている。オーナーの鈴木啓子さん作の茶器で飲めるのも、贅沢な楽しみ。「ターゲットは女性。オーナーも女性。女性大歓迎の店です。目でも口でも楽しんでください」

21. 御所丸

葵区大鋸町5-9 TEL/054-254-8114
営業時間/11:30~
(2日前までに要予約)
定休日/火・水曜日



竹内章代さん

膳の上には、「食」が心身を作っていく大切さを伝えたいとのメッセージがこもった、日本の「ハレの日」の基本料理が並ぶ。食材や器に細やかな気配りがあり、目でも舌でも楽しい。

店内はバリアフリー。車いすが入るトイレも、魅力の1つ。竹内さんの気遣いが伝わってくる。高級抹茶を使用した「抹茶付セット」(わらびもち・白玉・お汁粉)が、女性の人気を集める。

22. 浜佐商店

葵区安西3-11 TEL/054-251-1515
営業時間/9:30~17:00
定休日/土・日曜日
<http://www.hamasashoten.com/>



大石祐里さん

市場を通さず茶農家から直接仕入れている。意欲ある農家のお茶は味に現れるとのこと。その繋がりで、お茶摘みを手伝ったり、米やニンニクなどお茶以外の農産物を扱うことも。消費者と生産者をつなぎ、互いの声を届けるのが仕事、という。

店頭での甘味販売もやっていて、夏は青竹の容器に入れたかき氷(抹茶・ほうじ茶)が人気。冬は餡茶餅や茶汁粉が食べられる。

23. 竹沢製茶サロン

葵区北番町61-2 TEL/054-271-3355
営業時間/13:00~17:00
定休日/土・日・祝日ほか
<http://www.takezawa-seicha.co.jp/>



石司麻美さん



卸問屋が消費者とコミュニケーションを図るため開いたサロン。日本茶インストラクターの石司さんがいて、各種のお茶をおいしく淹れて試飲させてくれる。

小売りもしており、静岡や九州の産地別のお茶が均一価格で選べるほか、マテ茶やフレーバーティーまでそろっていて楽しい。マグカップでも飲めるよう考案したというティーバックタイプも。各種の茶器やマイボトルも扱っている。

お茶には美味しい水が欠かせないと、地下60mからくみ揚げた井戸水で淹れている。この水は、飲みたい人には無料で提供している。

女性も商品開発に加わっていて、今年は花の形のパッケージ入りを発売した。デザイナーも女性。

24. 茶空間

葵区若松町81-2
TEL 0800-200-1311 (フリーダイヤル)
営業時間/12:00~18:00 定休日/水曜日
<http://www.chakukan.com/>



杉山裕子さん



隠れ家のようなしっとりと落ち着いた、日本茶専門の和カフェ。静岡はもちろん全国各地40種類以上のお茶が飲める。こだわりは、ブレンドされていない、その年にその土地でできたお茶を提供すること。

客の7割が県外から。注文の一番人気は、甘味と渋味のバランスが絶妙な「本山茶」(420円、写真)。

日本茶インストラクターの資格を持つ杉山裕子さんは、おいしいお茶の淹れ方は「急須から茶碗に注ぐとき、円を描くように急須をまわすと、うま味がでる」と言う。湯の温度・時間・まわし方で、極上の一服ができあがる。まずは、お茶淹れ教室で体験を。要問い合わせ。

店のおすすめは、清水区茂畑しばきり園のひだまり(1050円)、抹茶(420円)、和紅茶(630円~)。

25. スペシャルゲスト (株) 静岡茶市場

葵区北番町94
TEL/054-271-2111 (代)
<http://www.across.or.jp/chaitiba/>



静岡茶市場は、茶業界の要。売り手から委託されたお茶を、買い手に販売している。県内はもちろん、鹿児島をはじめ全国各地から荒茶が集まってくる。その取扱量は6000トン(県内茶が55%・県外茶が45%)。

4月に初取引が行われるが、清水区両河内地区のお茶が長年最高値をつけている。ソロバン片手に交渉をし、シャンシャンシャンと3本手拍子を打って、契約が成立。これが静岡で昔から行われている、習わし事。茶市場1階に、手拍子の音が賑やかに響き渡る。初取引の場になくはない風景である。

「お茶の安定取引をめざすために、私どもは、早くから現金取引を行っています。また、全国のお茶が見られるのは国内ではここだけです」と、取引部部長の川岸洋紀さんが語ってくれる。見学は要予約。