

丸七製茶
ななやのお茶とスイーツ

ななや

静岡抹茶 SWEETS FACTORY

歴史と伝統が育むお茶の世界。

しかし、伝統の始まりはいつも革新的。

絶えず新しい挑戦を続けること、そのなかで未来の伝統が築き上げられる。

私たちが挑戦した後に道ができる。

その思いを忘れずに、お茶とスイーツの美味しい関係を

作っていききたいと思っています。

いま、新たな静岡茶の魅力をお楽しみください。

二〇二一年七月七日 店主


nanaya
NANAYA SANGI TEA FACTORY

藤枝産

静岡抹茶

一九八八年に、たった四人の生産農家と当社が

藤枝の地（旧岡部町）で始めたのが、静岡抹茶の始まりです。

日本全国へ、そしてアメリカ、ヨーロッパ、アジア世界各地に輸出しています。

ちゅうぶな

新舟の風



エメラルドを思わせる色鮮やかな緑には
高貴な印象が感じます。お茶は勿論お
湯茶としてもお使いいただけます。

青葉音の月



抹茶となる原料の碾茶は光を透し
青く輝きます。ゆっくりと時間を掛
けて頂くことで、香味豊かな抹茶と
なります。気軽にお手前どうぞ。

朝比奈の雪



上質な抹茶は古くから白に
例えられてきました。気品あ
る甘味豊かな一服をどうぞ。

丘辺の花



華やかな香りと甘味の上には
のかに淡みを感じるパステルの
良い味わいに仕上がりました。



丸七製茶の 緑茶

当社は、一九〇七年に七人の茶商によって静岡茶を海外に輸出したことから始まりました。お茶の鑑定、審査力を極め、仕上げ精製加工、火入れ焙煎加工に独自の技術を研鑽し、現在、静岡産を中心に日本各地のお茶を国内各地へそして世界各国へお届けしております。

《全国高級煎茶品評会において》

一九八一年、一九八二年、一九八三年、

一九八四年、一九八五年、一九八八年、

一九九〇年、一九九一年、

農林水産大臣賞、名人賞を受賞致しました。

※その後は、出品を辞退させて頂いております。



玉鳳 (ぎよくほう)

お茶名人による一年一年最高のの出来映みの良い原料を厳選して作る深蒸し茶の最高傑作です。



馥郁 (ふいく)

新茶をひとつひとつ丁寧に手摘みしたお茶だけが持つ凝縮した旨味と長い余韻が楽しめる深蒸し茶です。



天恵

自然の恵をしっかりと受けとり、め、香り豊かな旨味がどろどろとした味わいの深蒸し茶です。



花宴

華やかな火入れ香りとまろやかなで濃厚な味わいが上品で、パランスの良い深蒸し茶です。



醍醐

ボディ感豊かな味わいと力強い焙煎香由来の甘味のある深蒸し茶です。



初緑

新茶のみずみずしい清らかな香りと若芽特有の旨味がある煎茶です。



禅

じつりと火を入れた特蒸し茶です。どろりとした濃厚な味わいと甘い香ばしいアロマがお楽しみいただけます。



大井川

ほのかな若草の香りと甘味を感じる適度な火入れお茶のある深蒸し茶です。



深みどり

太陽の光をさそきり育てたかぶ茶です。豊かなお茶の旨みと緑の美しい水色が特徴です。



春慶

優しく穏やかな渋みと上品で、とろみのある旨味のバランスがとれ、良い深蒸し茶です。



芳玉

しっかりと火入れが香ばしく、少し茶色味が入った深い緑です。味わいもしっかりした深蒸し茶です。



初摘

若葉の清々しい香りと旨みがあります。長い余韻に自然な甘さがある煎茶です。



青春

ほくほくすずかな芳ばしさが、食事の時にオススメの深蒸し茶です。



丸七製茶の

香りのお茶ほか

日本茶特有の焙煎による香り豊かなお茶や製茶の際の副産物ながら、
香りや味わいが豊かなお茶、こうしたお茶にも素材選びと匠の技を生かしています。



ほっし茶「松風」

上質な原料が生み出す心地よい香ばし。洗みの少ないお茶です。



ほっし茶「竹林」

お茶の葉の旨みが味わえる、中級クラスのほっし茶です。ご家庭でたっぷり洗って濃く出して
お召しあがりください。



抹茶入玄米茶

玄米茶の香ばしい香りと茶葉の
渋味、さらに抹茶の甘味が加わ
りべんべんハーハーと楽しめます。



粉茶

製茶中に出る副産物ですが、昔
からおすし屋さんで使われ、手
軽に濃く出るお茶です。



茎茶

茎茶には清涼感豊かな甘みと
上品な香りがあります。急須に
戻し入れてお召し上がり下さい。



静岡抹茶スイーツファクトリー

私たちは毎年約一萬種類のお茶を買い付け、毎日数百種類のお茶をテイステイングし、そのお茶に火を入れ、自然の香りを最大に引き出す繰り返しを行っています。
そんなお茶屋でなければ分からないお茶の香味を、お菓子作りに生かしています。
言葉では伝えきれないものがある。それが、自らお菓子作りを始めるきっかけとなりました。

静岡抹茶

自家製ジェラート

ポディ豊富な静岡抹茶の特徴を、いちばん楽しんで頂けるのがジェラートです。
抹茶との相性がとても良く、ミルクのまろやかな甘みを引き立ててくれます。
最高級の抹茶を使い、馥郁とした藤枝の山の香りを閉じ込めました。
抹茶の濃さの違いをお楽しみください。



No.1 藤枝抹茶ジェラート
ほのかに香る抹茶の風味をお楽しみください。



No.2 藤枝抹茶ジェラート
抹茶とミルクのバランスがもうともし一般的な味わいです。



No.3 藤枝抹茶ジェラート
わずかに抹茶のポディ感を感じ、当店のレギュラティブです。ほどよい濃さの抹茶の風味をお楽しみください。



No.4 藤枝抹茶ジェラート
抹茶の洗みを感じる大人の味わいをお楽しみください。



No.5 藤枝抹茶ジェラート
ガツンと来る抹茶の濃い味をお楽しみください。



No.6 藤枝抹茶ジェラート
ここまで入れるか!! 抹茶が濃すぎてジェラートにならない状態で言われた濃度です。



No.7 藤枝抹茶ジェラート
プレナム
抹茶使用量は、世界でいちばん!! 限界に挑戦しました。限定販売の逸品です。



ほうじ茶ジェラート
茶葉を炒った芳ばしいほうじ茶の香りをお楽しみください。



ミルクジェラート
北海道産の上質ミルクリッチな濃厚さをお楽しみください。



静岡抹茶

生クリーム

大福

ふわふわ抹茶な生クリームを、
北海道産のつぶつぶあんと
あかちゃんのほっぺのようなやわらかい
お餅の皮で包みました。

冷やしてアイスクリームのようにもお召しあがりいただけます。
冷凍庫で保存し、解凍してどうぞ。



- 静岡抹茶生クリーム大福
- ・抹茶生クリーム／つぶあん
 - ・生クリーム／抹茶あん
 - ・生クリーム／ほうじ茶あん

静岡抹茶

ロールケーキ

とろ〜りとしたたつぶりの生クリームに、
茶道のお手前で使用される藤枝産の高級抹茶を
贅沢なほど混ぜて作りました。
スポンジケーキから立ち上がる抹茶の香りと、
なめらかで甘さ控えめな生クリームからの抹茶の香味の
ハーモニーをお楽しみください。



- 藤枝抹茶ロールケーキ
- ・抹茶かのこと
 - ・プレーン





丸七製茶株式会社 静岡県藤枝市上青島1870
 TEL.054-643-2421
<http://www.marushichi-group.jp>

ななや 藤枝店・自家製菓子工房

静岡県藤枝市内瀬戸坂下141-1
 TEL.054-646-7783
 営業 / 10:00~18:00
 水曜定休 (祝日の場合は営業)
<http://ocha-rakuen.jp/>



ななや 静岡店

静岡市葵区両替町2-3-1
 TEL.054-251-7783
 営業 / 11:00~19:00
 水曜定休 (祝日の場合は営業)

