



静岡・牧之原の茶農園の日本茶の体験型ティーサロン

# 「カネ十農園 表参道」リ・オープン!

桜煎茶、桜あんみつ、桜ティーモクテル、  
桜チーズホイップティー、オーダーメイドティー、など  
2/21(木)プレス内覧会開催、2/22(金)リ・オープン

1888年に創業し、日本を代表するお茶の産地、静岡・牧之原で、茶農園の土づくりから販売まで一貫で行う老舗、カネジウ農園株式会社（本社：静岡県牧之原市、代表取締役：渡辺知泰）は、2018年6月に表参道の裏通りにオープンした「カネ十農園 表参道」のメニューやオペレーションを全面刷新。日本茶の可能性をさらに広げるべく新しい楽しみ方に注力し、2019年2月22日（金）に、リ・オープンいたします。前日21日（木）にはプレス関係者様を対象に内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

「カネ十農園 表参道」は、牧之原の茶農園が提案する日本茶の体験型ティーサロン。当社の強みである一貫体制により、土づくりから徹底し、生産、選別、火入れ、加工から販売まで全ての工程を自社で行い、質の高い生葉で独自のお茶を提供いたします。代表商品である「カネ十煎茶」をはじめ、リ・オープン後は店舗限定の新商品として、シーズナルティー「桜煎茶」や桜煎茶を使用した「カネ十あんみつ」などを取り揃えます。また、お客様がお好みの素材を選び自分だけのお茶を作る

「オーダーメイドティー」の体験販売や、「チーズホイップティー」「ティーカクテル/ティーモクテル」など新たな提案をいたします。店内は畳製のカウンターの他、一年中、花見気分が楽しめるよう、リ・オープン時は桜で店内を飾り、目でも楽しめる和空間を演出し、日本茶にご興味のある国内外のみなさまを広くお迎えいたします。日本茶をより身近に体験していただける芳醇な一時を「カネ十農園表参道」から発信、体験型ティーサロンとしてワークショップなども開催してまいります。

## 【おすすめ新商品メニュー】

季節により旬の素材によるシーズナルメニューを展開。

今後、桜(2月～4月)、檸檬(5月～7月)、無花果(8月～10月)、林檎(11月～1月)を予定しております。



### 桜煎茶 ¥950 (Ice / Hot)

茶畑で収穫したばかりの生茶葉をじっくりと時間をかけて蒸し上げることで、茶葉全体の風味を最大限まで引き出す静岡・牧之原発祥の製茶法を採用。通常は仕分けされる葉や茎などの全ての部位が含まれた茶葉は、渋みもやわらかく芳醇さが際立った、茶農家も愛飲の一品。さらに季節の桜の花と桜の葉をブレンドした、桜の香りで春を感じながら味わえる桜煎茶です。

原材料：緑茶、桜の花、桜の葉



### カネ十あんみつ桜 ¥750

自家製の寒天、白玉を盛り合わせ、仕上げにお客様の目の前で濃厚な”煎茶蜜”をかける特製あんみつ。さらに季節により変わる素材が加わり、リ・オープン時は桜あん、桜アイスクリーム、桜あんチーズホイップが入った桜づくしをお楽しみいただけます。

原材料：緑茶、クリームチーズ、生クリーム、乳製品、砂糖、金粉



### カネ十スプリングオペラ ¥1,050

季節の桜煎茶、桜シロップ、酸味のあるりんごジュースを3層に仕上げた見た目も美しいモクテル（ノンアルコールカクテル）。桜煎茶の風味とりんごの酸味、お茶とりんごジュースの相性は抜群。桜シロップの甘みも加え3拍子揃った、新感覚のアレンジティーです。

原材料：緑茶、りんごジュース、桜シロップ、桜の花



### 一番茶チーズホイップティー

カネ十煎茶 ¥700、カネ十焙じ茶 ¥600、カネ十アールグレイ ¥750、ラテスタイル ¥750

素材にこだわった大人のためのデザートドリンク。一番茶の上に、風味豊かで香り高い九州産の真っ白なクリームチーズとホイップクリームを合わせたチーズホイップをのせました。チーズホイップの上には、一番茶の粉挽きを合わせた塩をトッピングします。春限定の桜には、チーズホイップに桜あんを混ぜ、お茶には桜煎茶を使用しています。

原材料：クリームチーズ、生クリーム、砂糖、緑茶 / 桜あん(桜のみ)

桜 ¥750



## 【販売商品】



オーダーメイドティー 袋80g ¥1,620 / 缶100g ¥2,268

カネ十農園表参道限定のオーダーメイドティー。ミント煎茶や柚子山椒煎茶など、オリジナルのフレーバートイーが作れます。ベースは3種類の茶葉から1種類を選び、ブレンドしたいフレーバース素材を最大3種類まで配合します。テイस्टィングを繰り返し、自分好みのブレンドが見つかったらその場で包装し完成。ギフトにもおすすめです。

**ベースのお茶**

カネ十煎茶、ローカフェイン緑茶、カネ十焙じ茶

**フレーバース素材**

シナモン、ペパーミント、林檎、生姜、バジル、ローズマリー、ローズレッドペダル、ヒース、コーンフラワー、マリーゴールド、レモングラス、ボンカン、唐辛子、山椒、黒胡麻、オレンジ、柚子、檸檬、などから常時約20種



シーズナルティー「桜煎茶」 袋80g ¥1,620 / 缶100g ¥2,268



定番イートインメニュー

・定番ティー

カネ十農園セット ¥2,000  
 (特選茶園 / カネ十煎茶 / セレクト煎茶) ※上生菓子付き  
 特選茶園 ¥1,100 / カネ十煎茶 ¥900 / カネ十棒茶 ¥800 /  
 カネ十焙じ茶 ¥800 / 柚子煎茶 ¥900 /  
 カネ十アールグレイ ¥1,000 / カネ十玄米茶 ¥800  
 ※お茶請け付き

・甘味

自家製 上生菓子 ¥400 /  
 自家製 茶箱最中(クリームチーズと餡子入り) ¥250 /  
 カネ十煎茶塩大福 ¥180

・テイクアウトドリンク

カネ十煎茶 ¥500 / カネ十焙じ茶 ¥400 /  
 黒蜜煎茶ラテ ¥600 / カネ十焙じ茶キャラメルラテ ¥600 /  
 アールグレイロイヤルミルクティー(ホットのみ) ¥600 /  
 カネ十煎茶スムージー ¥600 / カネ十焙じ茶スムージー ¥600

・アレンジティー

柚子煎茶トニック ¥800 / 季節のフルーツ煎茶 ¥850 /  
 アールグレイロイヤルミルクティー ¥800 /  
 カネ十煎茶スムージー ¥800 / カネ十焙じ茶スムージー ¥800 /  
 黒蜜煎茶ラテ ¥800 / カネ十焙じ茶キャラメルラテ ¥800

・カクテルティー

カネ十煎茶ジントニック ¥950 /  
 カネ十煎茶割り(黒糖焼酎) ¥800 /  
 カネ十焙じ茶割り(麦焼酎) ¥800 /  
 カネ十アールグレイ割り(米焼酎) ¥900

その他、カネ十煎茶、柚子煎茶、カネ十アールグレイなど  
 8種類の茶葉を袋80g、缶100g、  
 ティーバッグ3g×10pの3つタイプで販売

※価格は全て税込 ※店内お1人様1ドリンク制

## 【カネジュ農園とは】

1888年創業の「カネ十農園」は、静岡県牧之原市の茶農園。

日本一の茶処である牧之原台地に広がる茶畑は、温暖な気候、長い日照時間、水はけの良い弱酸性土壌など、茶葉の栽培にとって好条件が揃った環境にあり、自然の恵みをたっぷり含んだ、大きくて肉厚な生茶葉が育ちます。そして収穫後は、すぐに自社の製茶場で加工。

茶農園が一貫生産することで、新鮮で風味豊かな茶葉に仕上げていきます。

茶葉はもっとおいしくなれるはず。5代目園主を先頭に、新たな茶葉づくりに挑戦します。

冬から春にかけて栄養分を蓄えた茶畑から、最初に収穫される一番茶のみを使用。

牧之原の製茶法をはじめ、国内外の技術を学び、独自に開発した製茶法により仕上がることで、茶葉が持つ可能性を追求していきます。

私たちは、100年以上に渡る経験を活かして作り上げた、茶葉がもたらす芳醇な一時を、牧之原の茶農園からお届けします。



店舗名：カネ十農園（かねじゅうのうえん）表参道  
住所：東京都渋谷区神宮前4丁目1-22 TEL：03-6812-9637  
アクセス：表参道駅 A2出口より徒歩約7分  
定休日：月曜日 営業時間：11:00 - 19:00 (L.O18:30)  
店舗面積：10坪 客席数：カウンター17席  
グランドオープン日：2019年2月22日 プレオープン日：2018年6月27日  
メニュー数：フード5・ドリンク31  
価格帯：フード ¥250～750・ドリンク ¥500～2,000 (全て税込)  
<http://kaneju-farm.co.jp/>



### 代表取締役 渡辺 知泰 / Tomoyasu Watanabe

1981年、新潟県三条市生まれ。5代目園主。大学卒業後、カリフォルニアのワインメーカーで修行した後、カネジュ農園の長女と結婚。2010年に代表取締役就任後、様々な製茶法の研究や熱湯でカフェインを低減する緑茶など新しい日本茶の開発に取り組む。2014年より従来のお茶の原料卸業から小売事業に参入。現在、ワイナリーのようなお茶農園ブランドになることを目標に生葉の栽培から製茶、販売まで一貫して行い、将来牧之原で茶摘み体験などができるオープンファームとお茶作りが間近で見学できるオープンファクトリー化を目指している。



### 【予約制】プレス内覧ご招待のご案内

日時：2019年2月21日（木）①11:00-12:00 ②14:00-15:00（受付：各回15分前～）

対象：プレス関係者様

概要：リ・オープン／新商品紹介・オーダーメイドティー実演・試飲／試食・体験（希望者）

予約：以下のフォームよりお申込みください。

<http://ur0.link/PJ9q>

※当日お名刺を1枚お持ちください。



<http://urx.blue/Q3z4>

【会社・商品に関するお問い合わせ先】カネジュ農園株式会社 担当：加藤大地 住所：東京都渋谷区神宮前4丁目1-22

TEL：03-6812-9637 MAIL：info@kaneju-farm.co.jp URL：www.kaneju-farm.co.jp/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com/