

今年も1年、ありがとうございました。

和令元年、この秋の台風15号、19号そして経験のない大雨と、度重なる災害の被害に遭われた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。先日、千葉県のお客様とお話しをしていた際、ボランティアに来て下さる方への感謝とねぎらいの言葉を聞き、生活再建に向けてのご努力と周りの方々への心配りに心を動かされました。もし我が身にあのような甚大な災害が降り掛かってきたなら…。畑も職場も住む家も失い、考えただけでも途方に暮れてしまいます。たまたま被災しなかっただけで、今の日本では、いつどこで災害が起きても不思議ではありません。私たちは日々、自然の力をお借りしながら、お茶づくりで暮らしておりますが、このように人の力の及ばない「自然の猛威」というものに対し、あらためて畏れの念を抱くとともに、どうしたら自然の恩恵の中で暮らしていける社会に戻れるのかと考えさせられます。私たちにできることは何なのか、大きな課題です。 園主 鈴木鉄司



てっちゃんの茶工房 検索
茶畑やお店の様子を書いています。
ぜひ、ご覧ください。

熟成茶・冬の詰め合わせ

おととの畑からお届けします。



お陰様で、暮れの定番となりました。暑い夏を涼しい蔵で過ごし、自然に熟成された荒茶を、冬の味に仕上げました。目に鮮やかで、からだの芯までしみ入るコクと深い味わいが特長です。



蔵出し-1 熟成八十八夜 (100g・1本) と 極上初摘み (100g・1本) の2本セット 3,150円 (本体価格)

蔵出し-2 熟成八十八夜 (100g・2本入れ) 2,850円 (本体価格)

蔵出し-3 熟成八十八夜 (100g・1本) と 特撰印 (100g・1本) の2本セット 2,450円 (本体価格)

ロング缶×2本セット
細身の缶で、持ちやすく
中身の茶葉も出しやすい形です。
※直径6cm×長さ19cm

包装用化粧缶・箱の料金一覧

100g化粧缶×2本・箱入れ	400円 (本体価格)
ロング缶×2本・箱入れ	450円 (本体価格)
100g化粧缶×3本・箱入れ	540円 (本体価格)
150・200g化粧缶×2本・箱入れ	500円 (本体価格)
平袋のお茶・化粧箱入れの場合	160円 (本体価格)

上記詰め合わせのほか、
ご希望のお茶にて
お詰め合わせいたします。

お茶の彩り・詰め合わせ

「てっちゃんの一杯」の定番のお茶を詰め合わせました。
年末年始のご挨拶にどうぞ。

彩り-1 深むし金印 (100g×3袋セット) 1,960円 (本体価格)

彩り-2 深むし特撰印 (100g×3袋セット) 2,560円 (本体価格)



彩り-2 / 深むし特撰印
おすすめ

彩り-3 深むし金印 (100g×5袋セット) 3,160円 (本体価格)



◀彩り-3 / 深むし金印
※袋のデザインは、
予告なく変わる
場合がございます。
ご了承ください。

お茶羊かんと八十八夜上ティーバッグ (カップ・湯のみ用)
お茶羊かん (5ヶ入) × 1袋
(八十八夜上ティーバッグ (カップ・湯のみ用) 3g×15ヶ入・2袋) .. 1,910円 (本体価格)

暮らしのお茶あれこれ

てっちゃんのとっておき 茶工房-1 売れてます! お徳用ティーバッグ (5g×50ヶ入) .. 1,000円 (本体価格)
粉茶ティーバッグのお徳用袋です。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。

てっちゃんのとっておき 茶工房-2 暮らしのお茶 (300g 袋入れ) 1,000円 (本体価格)
好評につき定番となりました。この暮れも、ご家族のだんらんにぜひどうぞ。

てっちゃんのとっておき 茶工房-3 金印 (1kg) まとめ買い 6,000円 超お得
100g×10本または200g×5本。「1kgのおまとめ買い」
なら、超お得です。 5,100円 (本体価格)

てっちゃんのとっておき 茶工房-4 ほうじ茶ティーバッグ (6g×18ヶ入) 500円 (本体価格)
冬はほうじ茶! 熱湯で淹れた香ばしい香りに癒されます。苦み・渋みが無く、甘くてまろやか。小鍋に牛乳 (豆乳) とほうじ茶を中火で煮沸かしたら「ほうじ茶ラテ」。お好みではちみつやお砂糖を。



① 鈴木製茶 園主 / 鈴木鉄司

〒421-0508 静岡県牧之原市西萩間1160

———— ホームページアドレス ————

<http://www.t-chakobo.com>

てっちゃんの茶工房



お問い合わせ・ご注文

電話 / 0548-27-2043

ファックス / 0548-27-2500

てっちゃんの「にぎわいセット」

今年は「茶葉厳選・八十八夜上ティーバッグ
(3g / カップ・湯呑み用)」を、
お茶うけと一緒に詰合せました。
年末年始のご家族だんらんにお楽しみ下さい。



にぎわいセット-1 2,560円 (本体価格)

※詰め合せ商品の変更もできます。(詰め合せる商品によって価格は変わります)

● **上煎茶八十八夜ティーバッグ** 1袋
(チャック付スタンド袋・3g×15ヶ入)

上煎茶八十八夜をティーバッグに。
急須で淹れた味わいをカップでお手軽に。

● **てっちゃんの緑茶クッキー** 1袋
(60g入) リニューアル!

自園の茶葉をたっぷり使用。
サクサクした歯ざわりをお楽しみください。

● **かぶせ茶漬け** 1袋
(5g×3袋入)

お茶農家ならではのお茶漬けです。香ばしさは有機
玄米で、旨味は国産昆布で出しました。

● **芋切り干し「あっくん」** 1袋
(200g入)

昔懐かしい芋切り干し。品種は人気の「べにはるか」、
一年間の熟成で甘さが凝縮されています。

● **お茶羊かん** 1袋
(個包装・5ヶ入)

ひと口サイズの個包装。
甘すぎず、お茶うけにぴったりの羊かんです。

● **さつま芋のかりんとう・芋まつば** 1袋
(235g入) 〈吉田町・松浦食品〉

シンプルだけど一度食べたらやめられない。
健康的で飽きのこない美味しさです。

限定
100個

お年賀

年の始めのご挨拶。
来年も良い一年でありますように…。

賀春・八十八夜 (100g / たとう紙)

お年賀-1 1,100円 (本体価格)

※お茶は八十八夜のほか、
ご要望のお茶でお包みいたします。

お年賀-2 **深蒸し特撰印** (100g) **と栗入りお茶ようかんの
詰め合わせ** (化粧箱入) 1,600円 (本体価格)

※お茶は特撰印のほか、ご要望のお茶でお詰め合わせいたします。

お年賀-3 **「極上・特撰」2袋化粧箱入り
和柄チャック付袋・50g×2袋** 1,400円 (本体価格)

華やかな和柄袋に、深むし茶「極上」と「特撰」を詰合せ。
使い勝手の良いチャック付袋です。



(羊羹は5個入です)



2019年の ありがとう

● 5,000円(税抜)以上お買い上げのお客様には、芋まつばでおなじみの松浦食品の
「かりんとう(ピーナッツ味)」1袋を差し上げます。お茶と一緒に楽しみください。

※ご注文主様宛てに、ご請求書の発送のみで発送商品がない場合には、郵送のご請求封筒に「金印(40g入)」
を同封させていただきますので予めご了承下さい。

2019年12月28日まで

だんらんのお茶うけ

だんらん-1 **有平糖・まっちゃ** (15粒入) 260円 (本体価格)

ありへいとう

「有平糖」とは、砂糖に水と水飴を加え煮詰めて作る飴菓子で、
ポルトガル語のアルフェロア(砂糖の意)が語源の南蛮菓子。
京都宇治抹茶が贅沢に練り込まれた飴の中に、ほんのりきな粉が
入って、とってもクセになる飴菓子です。



だんらん-2 **完熟芋切り干し「あっくん」角切り** (200g・袋入) 500円 (本体価格)

柔らかく美味しい手づくり自然食品です。今年も人気の品種「べにはるか」です。

だんらん-3 **さつま芋のかりんとう・芋まつば** (235g入) 230円 (本体価格)

おなじみになりました。さつま芋の健康的なかりんとうです。

だんらん-4 **ミニ亀まんじゅう** (個包装5個入り) 600円 (本体価格)

大海亀の小さな亀の子をイメージし、7cmほどの大きさの中に、こし餡がたっぷり。
かわいらしくて食べやすいと人気です。(御前崎市 かめや本店)

● **お申し込み方法**... 同封のご注文用紙にご記入のうえ、郵便またはお電話、ファックスでお申
し込みください。

● **商品のお届け**..... 郵便局でのお届けとなります。

● **送料・消費税** 1ヶ所につき10,000円(税抜)以上のお届けの場合には、送料をサービスさ
せて頂きます。(但し北海道・沖縄地域は15,000円(税抜)以上)
ご購入金額が10,000円(税抜)以下の場合、ご本人様宛への送料600円
(税抜)を申し受けます。また、地方発送の場合は、送料の実費ご負担をお願い
いたします。表示の価格は本体価格です。別途消費税が加算されます。

● **お支払い**..... 代金のお支払いは、後払いです。商品到着後、1ヶ月以内に同封の郵便振替
用紙にてご送金ください。(手数料は当園負担)

● **交換・返品**..... お買い求めいただいた皆様に、より深いご満足をいただけますよう、交換・
返品のサービスをいたしております。商品のお味がお気に召さない場合
や、輸送中の事故による破損など、どんな理由でも、交換・返品をお受け
します。
商品の到着後、14日以内にご連絡ください。すみやかにのお取り換え、また
はお引き取りを致します。



皆様からのあたたかな「お声」を、お茶づくりに生かし、
なお一層ご満足いただけるお茶を、お届けしたいと努力してまいります。