

大正5年の創業以来、

茶匠が全国の産地から吟味した選りすぐり茶葉を

歴史に培われた秘伝のブレンド技術により

香りと味と色にこだわった商品にしてお届けしています。

名古屋の香りと言えば名古屋名物「妙香園のほうじ茶」

絶妙の火加減で焙じたほうじ茶は

香り・味・水色にこだわった当社の看板商品です。

ブレンドは伝統の成せる技
妙香園のこだわり

■ 抹茶



茶園をよしず棚などで覆い、日光を遮って育てた新芽を蒸して揉まずに乾燥させ、茎や葉柄を取り除いた碾茶を石臼で挽いて微粉にしたお茶です。

- 妙香
- 瑞香
- 初昔
- 常磐の昔
- 葵の白
- 宮の森

■ 本玉露



春の陽光を浴びて一斉に芽を出し始めた茶樹に、5月初めから20日間ほど全体に覆いをかぶせ、雨風にさらさず日光にも当てず育てます。そうすることで、甘味のものとのテアニンをはじめとするアミノ酸類を多く含んだお茶になります。

- 妙香
- 天の露
- 鳳凰

■ 特撰煎茶



八十八夜前後の新茶を摘んでつくられる一番茶が、味、香りともに優れることはよく知られていますが、産地の違いによっていろいろな味わいが楽しめるのも煎茶の魅力です。妙香園の特撰煎茶は、秘伝のブレンド技術で全国の産地から選りすぐった茶葉をブレンドした高級茶です。

- 妙香
- 黄檗
- 潤
- 竹泉

■ 煎茶



煎茶最大の特徴はさわやかな香りと渋味、そしてほんのりとした甘味です。渋味と甘味の絶妙なバランスは湯加減を調節することでいく通りかの味わいを楽しめます。

- 池之尾
- 正喜撰
- 喜撰

■ ほうじ茶



妙香園自慢の看板商品がほうじ茶です。ほうじ茶は茶葉を炒ることによって渋味や苦味が抑えられ、香ばしさがいっそう増します。当店の茶匠が、複数種の茶葉をブレンドすることにより、香味深く豊かな味わいに、焙じる際の絶妙な火加減により、さっぱりとした口あたりに仕上げられています。

- 名古屋ほうじ茶燺
- ほうじ煎茶
- ほうじ茶

■ 玄米茶



煎茶や番茶にこんがりとした炒った玄米を加えたのが玄米茶。ブレンドする玄米によって風味は変わりますが、熱湯を使ってこそ味が引き立ちます。沸騰させたお湯を注ぎ、玄米の香りをしっかり引き出して楽しめます。

- 玉露げんまい
- 煎茶げんまい
- げんまい茶

■ 番茶



主に夏から秋に摘まれる茶葉。大ぶりでやや硬いことから成分は溶け出しにくいですが、軽い渋味と香ばしさによるさっぱりとした味わいです。カテキン類が多く含まれるため、気分をリフレッシュしたいときに最適。食事時のお茶としても親しまれています。

- 青柳

■ くき茶



くき茶は、茶葉を仕上げる工程で選り分けられた茎や葉柄の部分を集めたお茶で、ほのかな甘みを含んだ優雅さに、葉茶にはない軽やかな風味が加わります。

- くき茶

■ 粉茶



粉茶は、茶葉を仕上げる工程で細かく砕いた茶葉を選別したもの。目の細かい茶漉しを使って熱湯を注ぐだけで、コクがあり濃厚なおいさが味わえます。お鮎屋さんの「上がり」として知られます。特撰煎茶と煎茶の精選工程で生まれ出たものの中から、篩いにかけて選んだ粉を取り揃えています。

- 特上煎茶粉
- 煎茶粉
- 粉茶



MY-01 11,394円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／妙香 200g詰
 ■ 特撰煎茶／黄檗 200g詰
 ■ 煎茶／池之尾 200g詰



MY-02 9,342円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／妙香 200g詰
 ■ 特撰煎茶／潤 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ茶 100g詰



MY-03 6,048円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／黄檗 200g詰
 ■ 煎茶／正喜撰 200g詰



MY-04 5,994円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／竹泉 200g詰
 ■ 煎茶／正喜撰 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ煎茶 120g詰



MY-05 5,076円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／黄檗 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ煎茶 120g詰



MY-06 4,428円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／潤 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ煎茶 120g詰



MY-07 3,672円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 特撰煎茶／竹泉 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ茶 100g詰



MY-08 3,510円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 煎茶／池之尾 200g詰
 ■ お普段茶／玉露げんまい 150g詰



MY-09 3,024円(税込)〈化粧箱入〉
 ■ 煎茶／正喜撰 200g詰
 ■ お普段茶／ほうじ茶 100g詰

※パッケージは予告なく変更になる場合がございます。



- MY -10** 7,074円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／妙香 100g詰
 - 名古屋ほうじ茶 鸞 47.5g詰
 - 特撰煎茶／茗茶本かぶせ 80g詰
 - 煎茶／池之尾 100g詰
 - お普段茶／玉露げんまい 200g詰



- MY -11** 6,372円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／黄檗 100g詰
 - 特撰煎茶／竹泉 100g詰
 - 煎茶／池之尾 100g詰
 - お普段茶／玉露げんまい 200g詰
 - お普段茶／ほうじ煎茶 150g詰



- MY -12** 5,670円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／潤 100g詰
 - 煎茶／池之尾 100g詰
 - お普段茶／玉露げんまい 200g詰
 - お普段茶／青柳 200g詰
 - お普段茶／ほうじ茶 150g詰



- MY -13** 4,050円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／黄檗 100g詰
 - 煎茶／池之尾 100g詰
 - 名古屋ほうじ茶 鸞 47.5g詰



- MY -14** 3,672円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／妙香 100g詰
 - 名古屋ほうじ茶 鸞 47.5g詰



- MY -15** 3,456円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／黄檗 100g詰
 - 特撰煎茶／潤 100g詰



- MY -16** 2,538円(税込)〈化粧箱入〉
- 特撰煎茶／潤 100g詰
 - 煎茶／正喜撰 100g詰



- MY -17** 3,888円(税込)〈化粧箱入〉
- 煎茶／なごの香 6g×14袋
 - お普段茶／玉露げんまい 紗バック 5g×30袋
 - お普段茶／ほうじ煎茶 紗バック 6g×20袋



- MY -18** 3,240円(税込)〈化粧箱入〉
- 煎茶／なごの緑 6g×14袋
 - お普段茶／青柳 紗バック 8g×20袋
 - お普段茶／ほうじ茶 紗バック 6g×20袋



本玉露 妙香
13,338円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



本玉露 天の露
10,746円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



本玉露 鳳凰
8,154円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



名古屋ほうじ茶 鸞
2,160円(税込)
70g詰 (化粧箱入)



特撰煎茶 妙香
5,130円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



特撰煎茶 黄槿
3,942円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



特撰煎茶 潤
3,294円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



特撰煎茶 竹泉
2,754円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



煎茶 池之尾
2,322円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



煎茶 正喜撰
2,106円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



煎茶 喜撰
1,890円(税込)
200g詰 (化粧箱入)



お普段茶 きき茶
1,512円(税込)
150g詰 (化粧箱入)



お普段茶 玉露げんまい
1,188円(税込)
150g詰 (化粧箱入)



お普段茶 煎茶げんまい
918円(税込)
150g詰 (化粧箱入)



お普段茶 ほうじ煎茶
1,134円(税込)
120g詰 (化粧箱入)



お普段茶 ほうじ茶
918円(税込)
100g詰 (化粧箱入)

※本玉露は民芸缶入り商品となります。民芸缶の色・柄はお選びいただけません。 ※パッケージは予告なく変更になる場合がございます。



和ごころ 竹泉
702円(税込)
7g×5袋



和ごころ 玉露玄米
378円(税込)
5g×7袋



MY
-19
1,998円(税込)〈化粧箱入〉
■ 和ごころ 竹泉 7g×5袋
■ 和ごころ ほうじ茶 6g×7袋
■ 和ごころ 和・紅茶 6g×5袋



和ごころ ほうじ茶
378円(税込)
6g×7袋



和ごころ 青柳
378円(税込)
8g×5袋



MY
-20
2,106円(税込)〈化粧箱入〉
■ 和ごころ 和・紅茶 6g×5袋
■ 和ごころ 烏龍茶 7g×5袋
■ 和ごころ 茉莉花茶 5g×5袋



和ごころ 和・紅茶
702円(税込)
6g×5袋



和ごころ 烏龍茶
702円(税込)
7g×5袋



MY
-21
1,350円(税込)〈化粧箱入〉
■ 和ごころ 玉露玄米 5g×7袋
■ 和ごころ ほうじ茶 6g×7袋
■ 和ごころ 青柳 8g×5袋



和ごころ 茉莉花茶
486円(税込)
5g×5袋



和ごころ グリーンティー
648円(税込)
150g

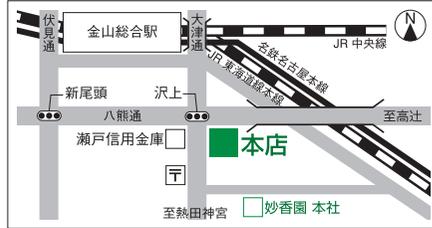


MY
-22
972円(税込)〈化粧箱入〉
■ 和ごころ ほうじ茶 6g×7袋
■ 和ごころ 青柳 8g×5袋

妙香園店舗のご案内

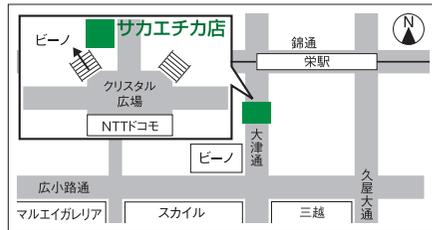
● 本店

〒456-0012
 名古屋市熱田区
 沢上二丁目1番44号
 TEL (052)682-2280
 FAX (052)682-4132



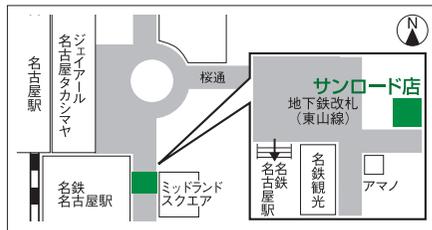
● サカエチカ店

〒460-0008
 名古屋市中区
 栄三丁目4番6号先
 TEL (052)951-2280
 FAX (052)951-2298



● サンロード店

〒450-0002
 名古屋市中村区
 名駅四丁目7番25号先
 TEL (052)582-2280
 FAX (052)582-2280



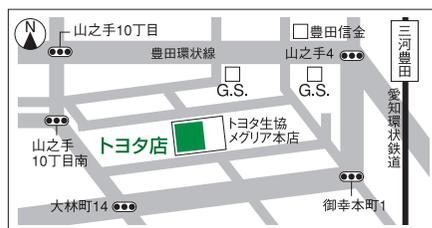
● あつたnagAya店

〒456-0031
 名古屋市熱田区
 神宮三丁目6番51号
 あつたnagAya B棟
 TEL (052)228-8210
 FAX (052)228-8210



● トヨタ店

(トヨタ生協メグリア本店内)
 〒471-0833
 豊田市山之手八丁目
 92番地
 TEL (0565)27-3904
 FAX (0565)27-3904



MYOKOEN TEA STORE

日本の伝統的な文化を大切にしながら、現代のライフスタイルに合わせた新しい日本茶のカタチを提案する妙香園。看板商品であるほうじ茶を使った「ほうじ茶ラテ」をはじめ、一杯ずつ丁寧に茶筌で点てた本格的な「抹茶ラテ」、フルーツがたっぷり入った「フルーツティー」など、こだわりのドリンクやお茶スイーツをご用意しています。店内ではゆったりと、またテイクアウトでも、様々なドリンクやお茶スイーツをお楽しみいただけます。



【テイクアウト専門】

- MYOKOEN TEA STORE
サカエチカ店



〒460-0008
名古屋市中区栄三丁目4番6号先
TEL (052) 951-2280

- MYOKOEN TEA STORE
トヨタ店



〒471-0833
豊田市山之手八丁目92番地
TEL (0565) 27-3904

【イートイン・テイクアウト】

- MYOKOEN TEA STORE
あつたnagAya店



〒456-0031
名古屋市熱田区神宮三丁目6番51号
あつたnagAya B棟
TEL (052) 228-8210

「お茶の通信販売」のご案内

妙香園では、お忙しい中わざわざ店頭までお越しにならなくても、
お電話やインターネットにて全国各地への配送・ご自宅への配達を承っております。

ご注文方法

☐お電話 **052-671-0228**

受付時間／午前9時～午後5時30分（日曜日・年末年始を除く）

☐インターネット **<https://myokoen.com>**



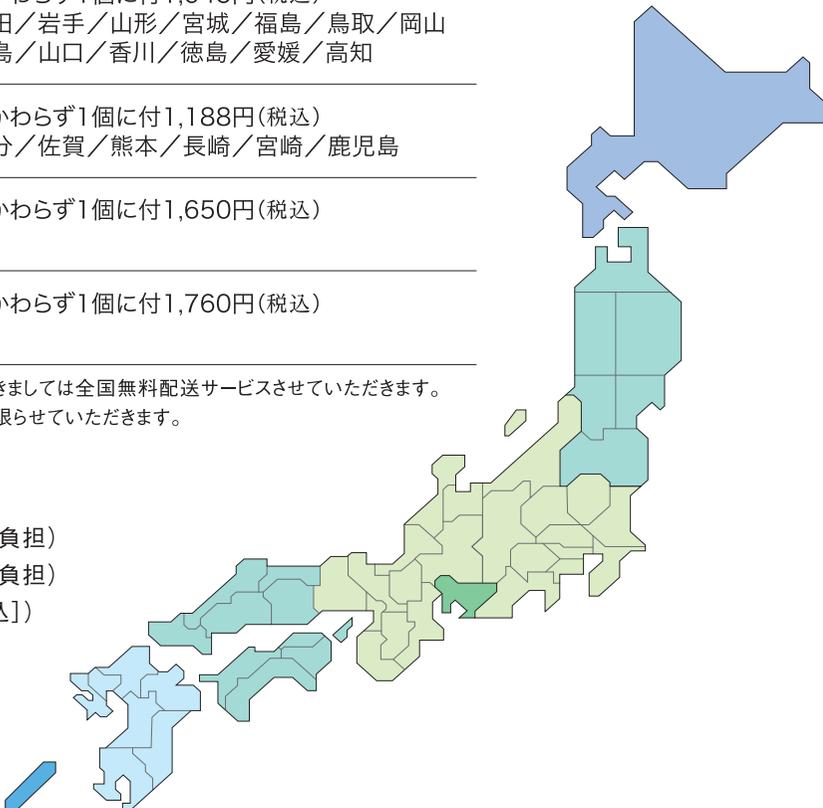
■ 宅配による配達料金（通常配達料金）

愛知県下全域	重量にかかわらず1個に付880円(税込)
第一地帯	重量にかかわらず1個に付935円(税込) 岐阜／三重／静岡／新潟／栃木／茨城／千葉／群馬 埼玉／東京／富山／長野／山梨／神奈川／石川 福井／滋賀／京都／奈良／大阪／和歌山／兵庫
第二地帯	重量にかかわらず1個に付1,045円(税込) 青森／秋田／岩手／山形／宮城／福島／鳥取／岡山 島根／広島／山口／香川／徳島／愛媛／高知
第三地帯	重量にかかわらず1個に付1,188円(税込) 福岡／大分／佐賀／熊本／長崎／宮崎／鹿児島
第四地帯	重量にかかわらず1個に付1,650円(税込) 北海道
第五地帯	重量にかかわらず1個に付1,760円(税込) 沖縄

1個10,000円(税込)以上の商品につきましては全国無料配送サービスさせていただきます。
無料配送サービスは直営店での購入に限らせていただきます。

■ 代金支払方法

- 郵便振替(振込手数料お客様負担)
- 銀行振込(振込手数料お客様負担)
- 代金引換(手数料440円[税込])



お茶の淹れ方 [煎茶]

お茶は同じ茶葉を使っても、淹れる人、淹れ方によって味が変わるものです。
ここでは煎茶の淹れ方をご紹介します。毎日のお茶を一段と美味しく飲んで頂けることと思います。



1 茶碗にお湯を入れ、茶碗を温める。



3 80℃に下がった茶碗のお湯を急須に入れ、蓋をして30秒~1分ほど茶葉を蒸らす。



2 急須に茶葉(約8g)を入れる。



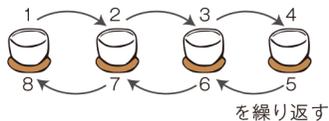
4 茶碗にお茶を均等に注ぎ分ける。



5 最後の1滴まで注ぎきる。

[おいしくお茶を淹れるコツ]

- 水は必ず沸騰させます。(熱湯の取り扱いには充分ご注意ください)
- 渋味とうまみのバランスをうまく浸出するためお湯の温度を適温にします。
- 早すぎても遅すぎてもおいしく出ないため浸出時間を調整します。
- 味と水色を均等にするためまわし注ぎをし最後の一滴まで注ぎきります。



40℃ 50℃ 60℃ 70℃ 80℃ 90℃ 100℃



※湯温が高い程渋味が増し、湯温が低い程うまみ・甘味が増します。

[茶葉と温度]

温度	水色	茶葉
100℃	 少し赤みがかった緑色。 味は渋め。	 葉が完全に 開ききった状態。
80℃	 きれいな緑色。 バランスのとれた味。	 茶葉がきちんと蒸らされ、 しっかり開く。
60℃	 薄い。渋味がなく、 甘みが強調された味。	 温度が低いので、 茶葉は開ききらない。



本社

〒456-0012

名古屋市熱田区沢上二丁目5番6号
TEL.052-671-0228 FAX.052-682-4007

<https://myokoen.com>