

有限会社クリーンティ松野は

茶どころ静岡で最も歴史ある「本山茶」の産地にあり、自社茶園と契約農家による茶葉生産から製造、販売までを一貫して行っています。この地域にあった操業30余年の2つの茶農協（松野茶農協・松野第一茶農協）と自園自製茶農家により、平成14年の一番茶より操業を開始しました。

「本山茶」の味をより多くの方々に楽しんでいただくために、当地のお茶の茶葉の特徴をひきたたせるこだわりの深蒸し製法で提供しています。緑が鮮やかで渋みを抑えた、まろやかなコクと甘味が特徴です。

当社は肥料の使用量を低減するなど環境に優しい農業に取り組む農業者として静岡市よりエコファーマーの認定を受けています。地元茶農家とともに安全・安心で美味しいお茶作りを常に念頭に置き、地域茶業の維持発展に努めています。



路線バスご利用の方は「津渡野」バス停下車、目の前です。
しずつジャストライン安倍線「相澤」、「有東木」、「梅ヶ島温泉」、「上落合」、「横沢」ゆきにご乗車ください。

JR静岡駅より 新東名静岡ICより



お世話になった大切な方々に、感謝の気持ちを込めて…
とっておきの「まつの茶」をどうぞ！



0120-135-009
FAX 0120-135-099

電話受付時間/9:00~17:00 FAX受付時間/24時間受付

有限会社 クリーンティ松野
〒421-2121 静岡市葵区津渡野68 054-294-1356(代)



当社ホームページ



Google MAP



ポケットマルシェ



静岡県静岡市
認定番号 2490002

2023.3発行

静岡本山茶 深蒸し茶専門店



MATSUNO TEA

有限会社クリーンティ松野

クリーンティ松野は、深蒸し茶を専門に生産しています。 取扱い品種は、やぶきた、おくみどり、さえみどりです。



空蝉

うつせみ



新芽の芯芽、先端だけを選別した、最高級のお茶です。新芽の甘味、旨味が凝縮されています。

別所平

べっしょたいら



5月下旬、大きく育った芽を長い時間蒸しました。濃い緑と濃い味に渋みがのり、お米に合う一品です。

月見里

つきみさと



芽吹いたばかりの新芽を丁寧に摘み取り、新茶の香りを引き立たせる為に火入（焙煎）をあえて弱くしています。

小峰

こみね



6月下旬に摘みとり、しっかり蒸しました。カテキン類が多く渋みが強めですが、深蒸し茶なので、飲み易く沢山飲めます。

さえみどり

品種：さえみどり



さえみどり（品種）の持つ上品な旨みと甘味は、女性に人気です。一軒の農家のみが育てたシングルオリジンです。

棒茶

ぼうちゃ



仕上時に選別される茎を厳選、芯芽も含まれ旨みもあります。茶葉の茎、さっぱりした香ばしい味が特徴です。

ささら



八十八夜前後に摘んだやぶきた（品種）です。香りもあり、味も良く、バランスの取れた茶師お勧めの逸品です。

ティーバッグ



仕上時に選別される粉を厳選、粉には新芽の先端が含まれ、お湯でも水でも美味しく手軽に飲めます。急須用、カップ用、品種バッグがあります。

おくみどり

品種：おくみどり



おくみどり（品種）は、抹茶にも使われる品種で、深蒸し製法により、濃い緑、やさしい味を引き出しています。

パウダーティー



粉茶や茶葉をパウダー状に加工しました。茶殻がでず、栄養成分を残さず吸収できます。焼酎割、お菓子作りにも便利です。

小松野

こまつの



5月中旬、良く育った芽は、香りが控えめになり、旨味が増します。お茶農家お勧めの一品です。

松野城

まつのじょう



現代のお茶にはない熟成茶の香り、味を体感して下さい。手間暇かけて熟成させた特別なお茶です。