

# おいしい宇治茶でプレミアムなひとときを！ ～令和3年度「プレミアム宇治茶」玉露43点、煎茶34点を認証～

令和3年12月3日  
京都府農林水産部農産課  
公益社団法人京都府茶業会議所

京都府では、茶業関係団体と連携して「プレミアム宇治茶認証制度（※）」を創設し、宇治茶のブランド力向上と販売力強化に取り組んでいます。





4年目となる今年は、新たに「プレミアム煎茶」部門を設け、34点を認証するとともに「プレミアム玉露」及び「プレミアム手摘み玉露」43点を認証しました。

各事業者の店舗やオンラインインショップでお買い求めいただけますので、広く周知いただきますようよろしくお願いいたします。

（※）プレミアム宇治茶認証制度とは

一番茶のみを使用し、一定水準以上の品質を備えている高品質な宇治茶（玉露、煎茶）について、審査会や認証委員会を経て、プレミアム宇治茶として認証し、商品パッケージやポップにシンボルマークを付けることで、消費者の皆様に分かりやすく伝えるもの

## 1 認証数（別紙参照）

部門	プレミアム手摘み玉露	プレミアム玉露	 プレミアム煎茶
認証数	18業者 29点	11業者 14点	22業者 34点
シンボルマーク			

- 2 認証期間 令和3年12月3日～令和4年12月2日（1年間）
- 3 販売場所 各販売業者の店舗やオンラインショップ
- 4 認証主体 公益社団法人京都府茶業会議所
- 5 シンボルマーク 認証茶は小売り販売される袋等にシンボルマークを付けることが可能

<参考> 「プレミアム宇治茶認証制度」について

<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/premiumujicha.html>



〔 問合せ 京都府農産課 電話:075-414-4944（課長 椋平、課長補佐兼係長 市田）  
（公社）京都府茶業会議所 電話:0774-23-7713（参事 原田、課長補佐 深町） 〕



<別紙> 認証された茶を販売する業者一覧(申込み受付順)

	認証茶取扱店	商品点数			所在地
		プレミアム 手摘み玉露	プレミアム 玉露	プレミアム 煎茶	
1	(有)流芳園	1	1	1	宇治田原町
2	(資)松阪屋嘉八本店	1		1	宇治市
3	(株)丸利吉田銘茶園	5		1	宇治市
4	京都やましろ農業協同組合	1		1	京田辺市
5	(株)大門かんばやし	2	3	5	宇治市
6	小川武治茶舗		1	1	井手町
7	(株)辻利一本店		1	1	宇治市
8	大正園茶舗		1	1	宇治田原町
9	(株)福寿園	1		1	木津川市
10	(株)古畑園	1	1		宇治田原町
11	(株)松北園茶店	1		2	宇治市
12	仲井芳東園	1			京田辺市
13	(株)丸久小山園	4		2	宇治市
14	(株)舞妓の茶本舗	2	1	1	京田辺市
15	(株)芳春園岩井勘造商店		1	1	宇治市
16	共栄製茶(株)	2		2	宇治市
17	(株)通圓	1	2	4	宇治市
18	(株)堀井七茗園	2	1	3	宇治市
19	辻福	1		1	宇治田原町
20	マルヒコ小尾商店	1		1	木津川市
21	(株)清泉園本店	1		1	宇治田原町
22	(株)高田通泉園	1	1	1	宇治田原町
23	(株)協栄製茶			1	宇治田原町
24	マルリ大谷茶園本店			1	木津川市

(参考) 認証要件

プレミアム玉露	プレミアム煎茶
①京都府内産の一番茶葉のみを使用していること ②棚被覆栽培であること ③一定水準以上の品質を備えていること ＊特に自然仕立て栽培で手摘みされ、上記基準を満たしたものを「プレミアム手摘み玉露」として認証	①一番茶葉のみを使用していること ②宇治茶の定義により仕上げたものであること ③一定水準以上の品質を備えていること



プレミアム  
宇治茶



問い合わせ先

公益社団法人 京都府茶業会議所

TEL0774-23-7713

<https://www.ujicha.or.jp>

府内の茶業団体では  
高品質な宇治茶を  
「プレミアム宇治茶」として  
認証しています。



- 公益社団法人 京都府茶業会議所
- 京都府茶生産協議会
- 京都府茶協同組合
- 京都府



## プレミアム 手摘み玉露

プレミアム玉露の中でも自然仕立て園の  
柔らかい新芽を手で折るようにして  
丁寧に摘み取られたものを  
「プレミアム手摘み玉露」としています。

## プレミアム 玉露

京都府内産の玉露の中で棚被覆で栽培され  
品質審査会で高品質と評価され、  
認証委員会に認められたものを  
「プレミアム玉露」としています。

## プレミアム 煎茶

品質審査会で高品質と評価され、  
認証委員会に認められたものを  
「プレミアム煎茶」としています。

### 宇治茶の歴史

鎌倉時代	梅尾や宇治で茶の栽培が開始
室町時代	足利幕府により宇治七名園が成立
安土桃山時代	宇治で覆下茶園が見られるようになる
江戸時代	1738年、宇治田原湯屋谷の永谷宗円が宇治製法を生み出す。蒸し製法による煎茶の誕生
	1834年頃、宇治で玉露が誕生



棚被覆栽培

竹や鉄パイプ等で組んだ骨組を利用して、よしず、わら、こも、化学繊維で覆って薄暗くなるまで日光を遮った「覆い下園」で栽培する方法です。



手摘み

柔らかい新芽を手で小さい葉を残し、折るようにして丁寧に摘み取ることで、新芽の品質は非常に良くなります。

自然仕立て園

お茶の自然な形を活かした茶園のことで、新芽を手摘みするため「手摘み園」とも言われます。収穫は年に一度で、品質の良いお茶が出来ます。