

宇治茶カフェ

UJICHA CAFE

GUIDE
BOOK
2025-
2026

ujicha
Cafe

今日はどの
「宇治茶カフェ」に
行く？



山城・乙訓地域の宇治茶カフェ
京都市域の宇治茶カフェ

- ◎宇治茶の情報を発信しています！
- ◎宇治茶カフェ認定店が誕生するまで
- ◎宇治茶の淹れ方
- ◎きょうとまるごとお茶の博覧会
- ◎宇治茶の景観を世界遺産に



宇治茶カフェやお茶に関する
情報はこちらから

はじめに

このガイドブックを手にとつてくださりありがとうございます。「いつも宇治茶を飲んでいます」という方もおられれば、「少し興味があつてガイドブックを手にとつてみたけれど、宇治茶はあまり飲んだことがない」という方もおられると思います。

「宇治茶カフェ」は、お茶に詳しい方が行かれても、満足していただけるお店がたくさんありますし、お茶初心者の方でも、気軽な気持ちで行つていただけるお店ばかりです。

また、お店によつて、メニューも雰囲気も多種多様ですので、いろいろなお店に足を運んでいただきたいと思つています。

このガイドブックをきっかけに、「宇治茶ファン」になつていただけたら、こんなに嬉しいことはありません。

「みなさんは、今日ほどの宇治茶カフェに行きますか。」

宇治茶とは？

歴史・文化・地理・気象等、総合的な見地に鑑み、宇治茶として、ともに発展してきた当該産地である京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上加工したものをいいます。ただし、京都府産を優先するものとしていいます。

宇治茶ブランドは、「宇治茶」として商標登録されています。

宇治茶カフェ認定店とは？

「宇治茶カフェ」認定店とは、3種類以上のおいしい宇治茶のメニューが揃い、宇治茶の歴史、文化、淹れ方等の説明が受けられる喫茶店であり、平成21年度から、行政・茶業団体などで構成する宇治茶の郷づくり協議会において、ふさわしいお店を認定しています。

山城・乙訓地域の宇治茶カフェ

- 6 伊藤久右衛門本店・茶房
雲上茶寮
- 7 宇治茶道場「匠の館」
福寿園 宇治茶工房
- 8 福寿園 宇治茶亭
茶舗 赤門茶屋
- 9 お茶のかんばやし 喫茶かんばやし
お茶のかんばやし 康風庵
- 10 抹茶共和国 宇治本店
辻利宇治本店
- 11 清水屋
伊藤久右衛門 JR宇治駅前店・茶房
- 12 辻利兵衛本店
丸久小山園 横島工場売店
- 13 宇治森半店 蔵カフェ
JA 京都やましろ 宇治茶の郷
- 14 お茶の郷 木谷山
宗円交遊庵やんたん
- 15 茶亭 楓庵
MAIKO 茶ブティック
- 16 福寿園 CHA 遊学パーク

京都市域の宇治茶カフェ

- 16 皐廬庵茶舗
- 17 丸久小山園 西洞院店
六角ちきりや茶舗 甘味処 洛中茶寮
- 18 和カフェ 季の音
福寿園 茶房“Adonis”福寿草
- 19 福寿園 京都本店 4階「京の茶庵」
茶寮 FUKUCHA 四条店
- 20 茶寮 FUKUCHA 京都駅店
伊藤久右衛門 祇園四条店・茶房
- 21 祇園 北川半兵衛
大谷園茶舗
- 22 西村番茶屋本店 GELATO FACTORY
椿堂茶舗・茶房竹聲
- 23 茶寮 油長
- 23 宇治茶の情報を発信しています！
- 24 宇治茶カフェ認定店が誕生するまで
- 25 宇治茶の淹れ方
- 26 きょうとまるごとお茶の博覧会
- 27 宇治茶の景観を世界遺産に

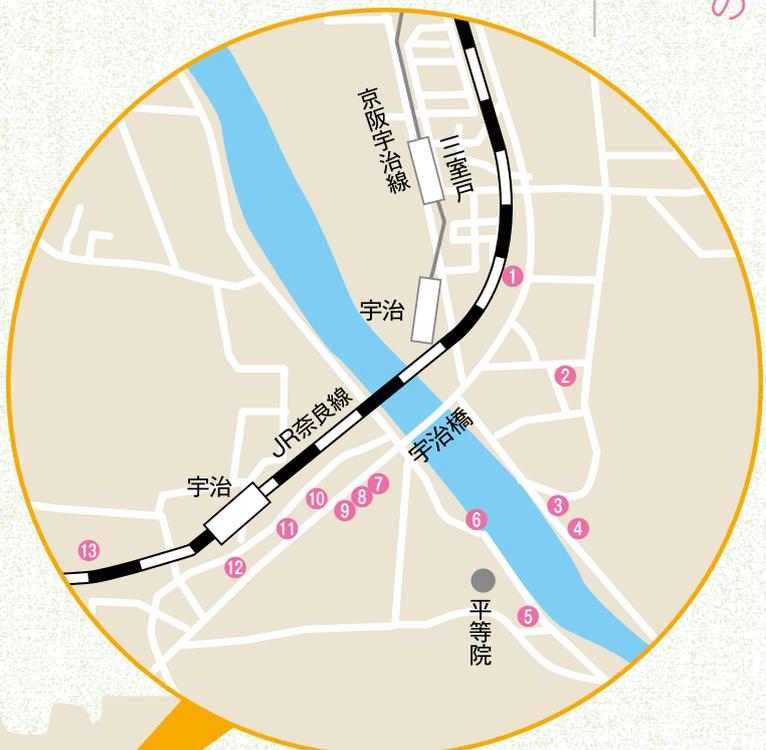
※表示価格は令和7年4月時点の税込価格です。



山城之訓地域の

宇治茶カフェ

- ① 伊藤久右衛門本店・茶房
- ② 雲上茶寮
- ③ 宇治茶道場「匠の館」
- ④ 福寿園 宇治茶工房
- ⑤ 福寿園 宇治茶亭
- ⑥ 茶舗 赤門茶屋
- ⑦ お茶のかんばやし 喫茶かんばやし
- ⑧ お茶のかんばやし 康風庵
- ⑨ 抹茶共和国 宇治本店
- ⑩ 辻利宇治本店
- ⑪ 清水屋
- ⑫ 伊藤久右衛門 JR 宇治駅前店・茶房
- ⑬ 辻利兵衛本店
- ⑭ 丸久小山園 横島工場売店
- ⑮ 宇治森半店 蔵カフェ
- ⑯ JA 京都やましろ 宇治茶の郷
- ⑰ お茶の郷 木谷山
- ⑱ 宗円交遊庵やんたん
- ⑲ 茶亭 楓庵
- ⑳ MAIKO 茶ブティック
- ㉑ 福寿園 CHA 遊学パーク



宇治茶ムリエ講座について



平成 27 年度から宇治茶を急須で飲む「お茶する生活」を普及するために開催しています。宇治茶の歴史や生産の基礎と、玉露の美味しい淹れ方を約 1 時間で学べる講座をオンライン (zoom) でも実施しています。おうちにいながら、本格的な宇治茶の淹れ方や歴史などについて学んでみませんか？講師は日本茶インストラクターが務めます。受講者には「宇治茶ムリエ認定証」を交付します。

- 定員：各回 20 名
- 参加費：無料（淹れ方実習で使う宇治茶は事前にお届けします）
- 詳細・申込：京都山城・宇治茶の郷トップページ
<https://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/ocha/index.html>
- 問い合わせ先：京都府山城広域振興局農商工連携・推進課
 宇治茶ムリエ講座担当
 TEL 0774-21-2392



- 22 皐廬庵茶舗
- 23 丸久小山園西洞院店
- 24 六角ちきりや茶舗 甘味処 洛中茶寮
- 25 和カフェ 季の音
- 26 福寿園 茶房 “Adonis” 福寿草
- 27 福寿園 京都本店 4 階「京の茶庵」
- 28 茶寮 FUKUCHA 四条店
- 29 茶寮 FUKUCHA 京都駅店
- 30 伊藤久右衛門 祇園四条店・茶房
- 31 祇園 北川半兵衛
- 32 大谷園茶舗
- 33 西村番茶屋本店 GELATO FACTORY
- 34 椿堂茶舗・茶房竹聲
- 35 茶寮 油長

京都市域の宇治茶カフェ





①伊藤久右衛門本店・茶房

白いのれんをくぐり店内に入ると、お茶の香りが出迎えてくれます。宇治のお茶屋ならではの伝統の手業で育まれた生粋の宇治茶と、挽きたて宇治抹茶をふんだんに使用したスイーツをいただけます。宇治茶は勿論、本店限定の抹茶スイーツや季節限定の抹茶スイーツを数多く取り揃えております。

人生に、お茶の時間を。さまざまなお茶の魅力を表現



お好みの宇治茶と茶菓子をひとつずつお選びください お茶とお菓子のセット 1,090円



お茶の香りが漂う店内では、宇治茶のほか抹茶スイーツも数多く取り揃えております。



伊藤久右衛門ハフェ



English

宇治市菟道荒旗 19-3
 京阪宇治駅から徒歩5分
 ◎10:00～18:00 (茶房 L.O.17:30)
 ◎1/1、1/2 及び不定休あり TEL 0774-23-3955
<https://www.itohkyuemon.co.jp/corporate/>



②雲上茶寮

2022年4月、源氏物語ミュージアム内にオープン。開放的な空間でゆったりと流れる時間をお過ごしいただけます。四季を重んじた本格スイーツと上質志向にこだわった宇治茶をどうぞ。

源氏物語と宇治茶を五感で楽しむ
 至福のひと時を



冷抹茶匂宮 (770円) と庭園ハフェ (1580円)
 宇治十帖イマジナリーティーと平安時代の庭園 (州浜) をイメージ



抹茶チーズケーキ・雲隠 (880円)
 雲が浮かんだ空をイメージ

京都府宇治市宇治東内 45-26 源氏物語ミュージアム館内
 京阪宇治駅より徒歩10分
 ◎9:00～17:00 (L.O.16:30)
 ◎毎週月曜 (祝日の場合は営業、翌日休業)
 TEL 0774-34-0466
<https://www.unjosaryo.com>



English





抹茶の点て方も丁寧に教えてもらえるので、初めての方でも安心してご来店いただけます。

宇治市宇治又振 17-1
 京阪宇治駅から徒歩3分
 ⑨11:00 ~ 17:00 (L.O.16:30)
 ⑩水曜日、8月14日~8月16日、12月29日~1月4日
 TEL 0774-23-0888
<https://www.ujicha.or.jp/>



日本茶インストラクターの楽しいお茶話と、丁寧に分かりやすいレクチャーが人気です。



こだわり抜いた最高級の宇治玉露

茶香服体験 (お茶当てゲーム)
 完全予約制

③ 宇治茶道場「匠の館」

日本茶インストラクターやアドバイザーの丁寧なアドバイスのもと、お茶の淹れ方を体験しながら学べる宇治茶専門店。雄大な宇治川の景色を眺めながら、これぞ宇治茶という味を堪能できます。



宇治川のほとりで深みのある
 宇治茶の味と香りに酔いしれて



お茶を使ったスイーツや、本格的な宇治茶が楽しめます。「抹茶と玉露みたらし」1,540円

宇治市宇治山田 10
 京阪宇治駅から徒歩8分 JR宇治駅から徒歩15分
 ⑨10:00 ~ 17:00
 ⑩不定休
 TEL 050-3152-2930
<https://www.ujikoubou.com/ujicha-koubou/>



④ 福寿園 宇治茶工房

宇治茶はもちろん、宇治茶を使ったスイーツやお料理を堪能できます。手もみ茶づくりや抹茶づくりなど、豊富な体験メニューも揃っており、宇治茶文化が楽しめる、他にはないカフェです。



玉露(菓子付)1,760円を注文すると、おいしい淹れ方を丁寧に教えてくれます。



お茶づくりからお茶の楽しみ方、
 朝日焼の器づくりまで宇治茶づくりのひとときを



香ばしい香りに包まれて、手軽に楽しむことができるほうじ茶づくりと香り袋づくり 2,750円

石臼で抹茶づくり体験、ほうじ茶づくりと香り袋づくり体験など(各営業日)



⑤ 福寿園 宇治茶亭

絶好のロケーションを楽しみながらお茶するのもよし、お散歩のお供にカップティーやソフトクリームをテイクアウトするのもいいですね。店内でゆっくりお召し上がりいただける甘味や食事もおすすめ。

宇治川と平等院を両サイドに
ちよつと一服&ちよつと体験はいかが



抹茶と季節の生菓子 1,320円



自分でお茶を淹れられるティーセレモニーセット<宇治玉露> 1,100円



ティーセレモニーセット
宇治抹茶・宇治玉露 / 1,100円
宇治煎茶 / 880円

宇治市宇治塔川 1-1
JR宇治駅、京阪宇治駅からいずれも徒歩 15分
◎11:30 ~ 17:00
◎不定休 TEL 050-3152-2932
<https://www.ujikoubou.com/ujichatei/>



⑥ 茶舗 赤門茶屋

天明元年から続く宇治茶の老舗に育った店主が平等院門前に開いた宇治茶専門店。選りすぐりの宇治茶を堪能して頂けます。作家ものの茶器セットで美味しいお茶の淹れ方や抹茶の点て方も体験できます。2階では赤門茶屋設計の建築家の設計事務所も。

茶香炉で焙じたお茶の香ばしい香りが漂う

お茶の淹れ方教室、抹茶の点て方体験



ハートの窓を背にした席は縁結びの「結いの窓」良縁に恵まれる方も♥

抹茶生ビール 1,500円
ほうじ茶生ビール 1,400円
抹茶×ビールはとても相性が良く健康を気にする人には是非お試めです



地場宇治白川産の絶品の玉露（茶団子付き）

宇治市宇治蓮華 21（平等院正門前）
京阪宇治駅から徒歩7分
◎11:00 ~ 17:00
◎火曜日、水曜日不定休 TEL 0774-21-2058
<https://akamon-chaya.com/>





甘みをしっかり感じつつも、宇治茶らしい香気で後口はスッキリ。煎茶「相生」（お菓子付）770円

⑦お茶のかんばやし 喫茶 かんばやし

創業四百余年、江戸幕府や禁中よりお茶の御用を担った御茶師の一族「上林家」による日本茶専門店。苦みや渋みを抑え飲みやすいお茶となるよう、茶畑の選定や茶葉の配合にこだわって作っています（工場併設店、見学可）。英語対応しています。

ひたむきに味や香り、品質を追求し続ける老舗



御来店をお待ちしています。

宇治市宇治妙楽 43
JR 宇治駅、京阪宇治駅から徒歩 10 分
◎9:00 ~ 18:00 (L.O.17:00)
Ⓜ年中無休（元日除く）TEL 0774-22-2514
<https://otya.co.jp/>



⑧お茶のかんばやし 康風庵

平成 30 年 1 月オープン。こちらでは、本格的なお茶席体験ができるのはもちろんのこと、抹茶の石臼体験や製茶具の展示見学ができます。さらには、製茶工場内の茶の選別機や乾燥機を使った実際の作業工程をガラス越しに見学も可能です。英語対応しています。

体験型観光をお探しの方にぴったり
お茶席体験と製茶工場見学をセットで楽しめます



初めての方には丁寧な説明を致します。

薄茶席 1,760円 (500円分のお買い物チケット付)
2名様からご予約を承ります。



正座ができない方には立礼席（椅子でのお点前）もご用意しています。



宇治市宇治妙楽 43
JR 宇治駅、京阪宇治駅から徒歩 10 分
◎10:00 ~ 17:00 (ご予約優先)
Ⓜ不定休
TEL 0774-22-5318 <https://otya.co.jp/>





カップドリンクは、宇治抹茶を茶笥で丁寧に点ててお作りいたします。

⑨ 抹茶共和国 宇治本店

2017年5月オープン。カフェスタイルで気軽に宇治茶をお楽しみいただけます。白を基調とした店内で、気軽に抹茶をお楽しみいただける空間をご用意しております。茶師選定の宇治茶とともにモダンなオリジナル抹茶スイーツをお楽しみください。

『抹茶で驚きと喜びを』
伝統ある宇治抹茶をモダンスタイルで



一番摘み石臼挽き宇治抹茶を可愛い小瓶で【抹茶ティラミス】680円～

宇治市宇治妙楽 26-2
JR 宇治駅から徒歩5分
◎ 10:00 ~ 18:00 ㊟ 不定休
TEL 0774-39-8996
<https://www.matcha-republic.com>



玉露・煎茶・ほうじ茶の3種類の味と香りの違いを体験できる「冷茶飲みくらべセット(最中付)」1,100円。(4月~11月の限定メニュー)

宇治市宇治妙楽 156 番地
JR 宇治駅から徒歩4分
◎ 茶房 11:00 ~ 17:30 (L.O.17:00)
㊟ 年中無休(大晦日と元日除く)
TEL 0774-94-6990
<http://www.tsujiriichihonten.com/>



⑩ 辻利宇治本店

1860年(萬延元年)創業、宇治茶の老舗「辻利」の旗艦店。古民家を再生した店内で、店主が厳選した本格的な宇治茶を、庭を見通せるテラス席でお楽しみください。本店人気メニュー「抹茶に染まるパフェ」は、抹茶の里宇治ならではの拘りの味です。

“こだわりのお茶づくし”をテーマにした
歴史と茶匠の誇りが息づく宇治本店



販売されている茶葉は、見本もズラリと並び、選びやすい。



⑪ 清水屋

一服からお食事まで幅広いシーンでご利用いただけます。通常は合組(ブレンド)されたものが提供されますが、こちらのお店では、茶農家ならではの一般にはほとんど流通することのない「単一農園・単一品種」の抹茶がいただけます。

江戸時代より続く宇治碾茶農家の「茶園清水屋」が直営



私達が抹茶を作っています!



希少なシングルオリジン宇治抹茶を贅沢に使用した「濃さ」を感じることでできる一品 濃茶パフェ 1,350円



現代のライフスタイルに合わせ気軽に宇治抹茶を取り入れてもらえるようにとの思いから考案された宇治抹茶エスプレッソスタイル 720円

宇治市宇治番 63
JR 宇治駅から徒歩 3分
◎11:30 ~ 16:30 (L.O.16:00)
Ⓜ不定休
TEL 0774-25-3335
<https://gochio.kyoto.jp/>



⑫ 伊藤久右衛門 JR 宇治駅前店・茶房

宇治市の玄关口、JR 宇治駅から徒歩 1分。香り高い宇治茶や、石臼挽き宇治抹茶を贅沢に使った季節のスイーツを多彩に取り揃えております。茶房奥の日本庭園を眺めながら、四季の移ろいを、目で、舌で、お楽しみください。

駅前にながら趣のある店内で宇治茶とともにゆったりとしたお茶の時間を提供



外観や内観のデザインは宇治のお茶屋らしさを演出し、細部までこだわった趣がある落ち着いた茶房スペースからは、庭園を見ながらゆっくりとくつろげます。



お好みの宇治茶と茶菓子をひとつずつお選びください
お茶とお菓子のセット 1,090円



香り高いお出汁を使用した食事メニューも充実。伊藤久右衛門オリジナルの「宇治抹茶カレーうどん」は必見。



English

宇治市宇治宇文字 16-1 JR 宇治駅から徒歩 1分
◎10:00 ~ 18:00 (茶房 L.O.17:30)
Ⓜ1/1、1/2 及び不定休あり
TEL 0774-22-0475
<https://www.itohkyuemon.co.jp/corporate/>





18 辻利兵衛本店

1860年（萬延元年）創業の製茶問屋。創設者の志を受け継ぎ、築100年の茶工場を一部改装した茶寮にて宇治茶の魅力^{いま}を現代に伝えています。隣接する茶工場^{いまま}で挽いた挽き立て宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶スイーツや様々な宇治茶を堪能できます。

宇治茶に唸り贅沢な時間を堪能できる
至高の空間



お濃茶バフェ「宇治嘗れ」1,936円。
宇治の薫り、幾重にも重なる旨味の余韻をお楽しみください。



脈々と受け継がれている伝統の技。初代利兵衛像と二代目利兵衛。

宇治市宇治若森 41
JR 宇治駅北口から徒歩 5 分
☎茶寮 10:00 ~ 18:00 (L.O.17:00)
☎不定休
TEL 0774-29-9021 (茶寮直通)
<http://tsujirihai.co.jp/>



氷出汁 玉茶 (GYOKUCHA) 30cc (抹茶生ちょこ付) 3,850円。12時間氷が滴る速度で抽出した宇治の滴。凝縮されたテアニンをお楽しみください。※要事前予約

14 丸久小山園 榎島工場売店

元禄年間創業。栽培から製造まで一貫して行い、品質の丸久小山園と親しまれております。榎島工場売店は、平等院から車で約10分。抹茶等各種宇治茶、こだわりの抹茶菓子をお求めいただけます。喫茶メニューには人気のお茶とお菓子のセットがあります。ソフトクリームも人気！

「品質本位の茶づくり」で
おいしいお茶を皆様に届けます。



丸久小山園の人気商品たくさん。見学者様限定に一部商品 10% off 致します。



抹茶工場見学
2 ~ 10名様受付
500円 / 人・中学生以下無料
平日開催。完全予約制



濃厚な「抹茶ソフト」、香ばしい「京ほうじ茶ソフト」



ご来園記念抹茶「巨椋の苑（おぐらのその）」のお薄（お菓子付）

宇治市榎島町中川原 172-4
近鉄向島駅よりタクシーで 5 分 JR 宇治駅よりタクシーで 11 分
京阪宇治駅よりタクシーで 12 分
☎ 9:30 ~ 17:00
☎ 土曜日、日曜日、祝日 TEL 0774-25-0505
<https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/index.html>





15 宇治森半店 蔵カフェ

五感で楽しむお茶広場：
TEA SQUARE MORIHAN
築100年以上の蔵を改造したカフェでは、極上のお茶と菓子工房で焼いたお菓子を楽しめます。

蔵カフェで愉しむお茶体験



抹茶フィナンシェ



景観重要建造物に指定された店舗外観。カフェは通路の奥にあります。



通路には電動の石臼が設置され、挽きたてのお抹茶を提供しています



▲濃茶ラテ(ホット) 濃茶ラテ(アイス)▶
どちらも、濃茶として飲める上質な抹茶を
贅沢に4g使っております。まずは抹茶だ
けの甘味を味わってください

急須で淹れる玉露、煎茶体験

京都府宇治市小倉町久保 78
近鉄小倉駅より徒歩10分
◎10:00 ~ 17:00 (L.O.16:30)
◎日曜日、お盆・年末年始不定休
TEL 0774-51-1519
<https://www.kyoeiseicha.co.jp/morihan/>



砂時計で時間を計っておいしいお茶が淹れられる手摘み玉露セット (茶だんご付) 550円

16 JA 京都やましろ 宇治茶の郷

日本煎茶の祖・永谷宗円出生の地、宇治田原町。JA 直売所に併設されているカフェスペースでは、上質のお茶や濃厚な抹茶ソフトクリームを味わえます。新鮮野菜など地元産品のお買い物も楽しめるのは直売所ならではの。

観光途中の一服スペースにぴったり
野菜も買える直売所カフェ



年に数回、各種イベントも実施しています。(写真は煎茶詰め放題の様子)

京都府綴喜郡宇治田原町大字郷ノ口小字中林 12
◎平日:9:30 ~ 15:30、土日祝:9:30 ~ 16:30 (但し変更の場合がありますので、直接店舗へお問い合わせ下さい。)
◎年中無休 (年末年始除く)
TEL 0774-88-2629





17 お茶の郷 木谷山

国道307号線沿いにあり、「いらっ茶〜い」の看板と大きな茶壺モニュメントが目印で立ち寄りやすいカフェです。宇治茶を使った極上のスイーツや高級宇治茶がリーズナブルな価格で楽しめます。晴れた日はテラス席もおすすめ。店内では木谷製茶場独自の直火焙煎で凝縮された芳醇な香りが特徴の茶葉などの販売もあります。

木谷製茶場に併設されたカフェでゆったりした時間を



超濃厚抹茶カステラや手作り抹茶ゼリーがはいた贅沢な抹茶パフェ



甘みのコクの強い煎茶「喜峰」又は玉露の旨味が詰まった「祇園」を選んでいただける 緑茶セット



京都府綴喜郡宇治田原町岩山休場8
 ◎10:00 ~ 17:00
 ◎水曜日
 TEL 0774-88-2218
<http://kitani-s.com/cp/cafe>



石臼抹茶づくり体験

18 宗円交遊庵やんたん

日本緑茶の製法を開発した永谷宗円ゆかりの地、湯屋谷に誕生した観光交流施設。地元住民や茶農家さんのお話を聞きながら、美味しいお茶やスイーツをどうぞ。“あばん”（おばちゃん）の手づくりランチや多彩な体験プログラムもご用意。ここでしか買えない茶農家さんのシングルオリジン茶葉の販売、永谷宗円生家や湯屋谷地区のガイドツアーも行っています。

※体験・ガイドは要予約。

茶工場をリノベーションした観光交流施設で地元住民や茶農家さんが温かくお出迎え



宇治田原の郷土料理「茶汁」を現代風にアレンジした「彩の茶汁セット」は絶品です。



宇治茶セット（煎茶）450円。味・色・香りにすぐれた一級煎茶とほうじ茶の皮を使った最中のセット。（お菓子は変更場合があります。）

京都府綴喜郡宇治田原町
 湯屋谷尾華 21
 ◎3月～10月 10:00 ~ 17:00
 11月～2月 10:00 ~ 16:00
 ◎水曜日・木曜日
 TEL 0774-46-8864
<https://www.sk-yantan.com/>



English

煎茶づくり体験、抹茶の石臼挽き体験、京番茶づくり体験など多彩な体験ができます。（要予約）



19 茶亭 楓庵

乙訓地域初の緑茶専門店として平成7年3月に開店し29年経ちます。店内には老若男女、乳児連れのママも多く、丁寧に淹れたお茶を、落ち着いた和の空間でゆっくりいただけます。



水出し煎茶を淹れた後の茶葉をチャーハンに混ぜて。
上煎茶たっぷり一服と茶チャーハン 1,300円



お茶を介して、店主の辻本さんとの会話も弾みます。

時間が過ぎるのを忘れてしまう、
宇治茶への愛が溢れる店主との語らい



宇治・山政小山園の抹茶を使っています。
四方の薫（季節和菓子付き）850円～（4種類）

長岡京市長岡 1-2-18
阪急長岡天神駅から徒歩2分
◎10:00～18:00 (L.O.17:30)
Ⓜ月曜日と第1日曜日
TEL 075-951-6798

https://www.instagram.com/fuuan_nagaokakyo



20 MAIKO 茶ブティック

京田辺市普賢寺にある舞妓の茶本舗が営むカフェ。選りすぐりの玉露や抹茶スイーツを堪能できます。物販スペースも併設されており、こだわりのお茶や、種類の豊富な茶器も購入できます。



ほんのり焦けたお餅が香ばしいぜんざいです。京都産宇治抹茶のお濃茶をかけてお召し上りください。800円



自家製のぶるぶるゼリーがたっぷり入った 抹茶パフェ 900円



玉露づくり一筋六十有余年、
選り抜かれた茶葉で、至福のひとつときを。



旨味・甘味を堪能いただける京田辺産玉露「匠」（1,000円）は、飲まれた後に茶葉までお召し上がりいただけます。

京田辺市田辺中央 5-1-7 滝山ビル1F
JR 京田辺駅から徒歩1分 近鉄新田辺駅から徒歩3分
◎販売：10:00～18:00
カフェ：11:00～17:00
Ⓜ火曜日 TEL 0774-68-2472 <https://maiko.ne.jp/>



English





21 福寿園 CHA 遊学パーク

緑豊かな茶園のある施設で、日本茶インストラクターの丁寧な説明のもと、お茶づくりなど様々な体験メニューをご用意しております。ご予約制ですので、事前に電話にてお問い合わせの上、お申し込みください。

団体のお客様にも対応可能な
大型の宇治茶体験・学び施設



「お茶のいれ方教室」
抹茶・玉露・煎茶の3コースをご用意。ちょっとしたコツを学ぶことでお茶の世界が広がります。各 1,650 円



抹茶やお菓子の頂き方を丁寧に教えます。茶道マナー体験 2,200 円

木津川市相楽台 3-1-1
近鉄山田川駅から徒歩 7 分 近鉄高の原駅から徒歩 15 分
◎10:00 ~ 16:00
※当パークが定める日※お問い合わせください。
TEL 0774-73-1200
<https://cha.fukujuen.com>



福寿園や茶の歴史などをパネルで紹介したコーナー。茶を存分に遊学していただけます。



石臼体験など

22 阜廬庵茶舗

開店からはや 13 年。お茶作りに終わりはありません。個室の客室で自社生産の混じりっ気のない本物の宇治茶を炭と鉄瓶で沸かした湯でお客様一人一人に目の前でご用意しますので心ゆくまで楽しんでいただくことができます。

大徳寺に佇む
宇治茶づくりの隠れ家



しつらえの違う 5 つの部屋はお客様ごとの個室です。ゆっくりとお茶を楽しめます。



喫茶では珍しいお濃茶を楽しめる「濃茶と薄茶ひとつずつ」2,630 円
抹茶製造体験や茶道体験など各種お茶の体験もご用意しています。

茶道体験、抹茶製造体験
(以上予約必要)



伝統的な道具での抹茶製造体験や茶道体験など各種お茶の体験もご用意しています。



English

京都市北区紫野大徳寺町 17-1
京都市営地下鉄北大路駅から徒歩 15 分または市バス建
敷神社前から徒歩 3 分 ◎10:00 から日没頃まで
◎火曜日・水曜日（茶摘み時期は長期休業あり）
TEL 075-494-0677 <https://kouroan.com>



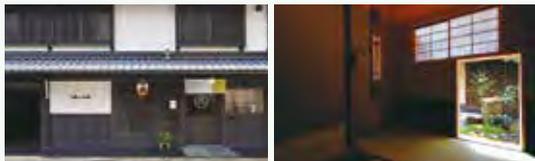
28 丸久小山園 西洞院店

元禄年間創業の宇治茶製造元が直営する茶房。大通りから一步入った落ち着いた店内で、坪庭を眺めながら上質な宇治茶や抹茶のロールケーキなどを愉しめます。併設のショップではここでしか買えない限定品のお茶や茶器、抹茶菓子などが販売されています。

美しい坪庭を臨む京町家で
至福の一杯を



上質な宇治茶を丁寧にお淹れしております



京都市中京区西洞院通御池下ル西側
京都市営地下鉄烏丸御池駅、二条城前駅から徒歩6分
◎ショップ 9:30 ~ 18:00
茶房 10:30 ~ 17:00 (L.O.)
④水曜 (祝日の場合は営業)、年末年始
TEL 075-223-0909
<https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/>



洋スイーツ派におすすめしたい抹茶のロールケーキセット 1,485円

29 六角ちきりや茶舗 甘味処 洛中茶寮

創業百有余年、今はオフィス街に佇む町のお茶屋さんとして、永く皆様に親しまれ変わらぬ心で、伝統の京の茶業を守り続けております。1階物販スペースではテイクアウトやスタンド抹茶を、2階カフェスペースでは寛げる空間にて甘味をお楽しみください。

京のド真ん中「六角堂」近く
淹れ方体験を通し『喫茶去』のおもてなし



宇治抹茶黒糖わらび餅と煎茶「宇治の香」700円



気軽に楽しんでアットホームな町のお茶屋さんへお立ち寄りください



トマトが大好評の抹茶
【和】パフェ 1,200円

English

京都市中京区六角通東洞院東入三文字町 226 番地の 2
京都市営地下鉄烏丸御池駅から徒歩5分
◎ 9:00 ~ 18:00 (甘味処 ~ L.O. 16:30)
④ 日曜日・祝日 TEL 075-221-5948
<https://rokkaku-chikiriya.com/>





25 和カフェ 季の音

堅苦しい作法にこだわらず、気軽に宇治茶をお召し上がり頂けます。上質なお茶を使用し、食材や味にもこだわっています。和パフェやオリジナルケーキ、四季折々のメニューもおおすすめです。

都会の喧噪からほっとひととき、和モダンな空間で、くつろぎのひとときを。



抹茶 750円～ 濃茶モンブラン 800円 抹茶のふくよかな余韻で心が安らぎます。

京都市中京区河原町通四条上ル米屋町 384
くらもとビル4階 (1階は au ショップ)
阪急河原町駅から徒歩1分
◎12:00～18:30 (L.O.18:00)
◎火曜日 ☎075-213-2288
<https://kyoto-kinone.jp/>



ほうじ茶とわらび餅のパフェ
オリジナルのほうじ茶アイスや手作りわらび餅使用の人気のパフェ
1,350円



26 福寿園 茶房“Adonis”福寿草

宇治茶を使った風味豊かなスイーツと、上質な宇治茶とのマリージュを楽しめるカフェ。落ち着いた店内で、寛ぎのひとときをお過ごしください。福寿園の厳選したお茶やオリジナル茶器も販売しています。

宇治茶とスイーツのマリージュを堪能する老舗茶舗「福寿園」プロデュースの大人カフェ



抹茶 お菓子付 1,210円
石臼で丁寧に仕上げた香り高い抹茶をお楽しみいただけます。

京都市下京区四条通高倉西入 大丸京都店2階
京都市営地下鉄四条駅から徒歩5分
◎10:00～20:00 (L.O.19:30)
◎1月1日、2日 (大丸京都店営業日に準じます)
☎050-1790-3000



抹茶アイスのおんみつ
ほうじ茶寒天 黒蜜添え 1,265円



ハーフサンドイッチ 1,650円





薄茶ぜんざい付き 1,540円。おぜんざいとともにごいただく、ふくよかな味わいの抹茶。

27 福寿園 京都本店 4階「京の茶庵」

地下1階から9階まで各階ごとに異なるコンセプトで構成された店内。宇治茶の魅力を存分に感じていただけます。宇治茶カフェである4階「京の茶庵」では、豊かな時間とこだわりの宇治茶をお楽しみいただけます。

抹茶体験（京菓子付）
各営業日 3,850円

抹茶体験（予約優先）では、本格茶室でマナーや点て方を実践しながら丁寧に教えていただけます。



濃茶体験
各営業日 2,970円



濃茶体験では、茶室の幽玄な雰囲気の中で、濃茶をいただくプライベート体験が楽しめます。

京都市下京区四条通富小路角
京都市営地下鉄四条駅から徒歩約7分
◎11:00～18:00(L.O.17:30) 茶室入室は17:00まで
◎元日・水曜日 ☎050-3152-2904
<https://www.fukujuen-kyotohonten.com/>
体験予約サイト▶<https://reserva.be/2910>



28 茶寮 FUKUCHA 四条店

本格的な宇治茶やカラフルなハーブティー。スイーツとお茶のペアリングという新たなお茶の楽しみ方をFUKUCHAが提供いたします。他では味わえない燻製茶と楽しむ素麺や、豊富なスイーツでご満足いただける空間を楽しめます。

福寿園プロデュースのカフェ
「茶寮 FUKUCHA」第2号店!!



スイーツとペアリングする新しいお茶の楽しみ方
ティーペアリングセット各種 1,925円



ゆっくりくつろげる和モダンで華やかな空間



福寿園京都本店の2階にあります。



4種類の茶葉から選べるマイドリップティー茶葉子付き
漂う香りが穏やかな気持ちにさせてくれます 各660円

京都市下京区四条通富小路角 福寿園京都本店2階
京都市営地下鉄四条駅から徒歩約7分
◎11:00～18:00(L.O.17:30)
◎元日・水曜日（京都本店の営業日に準ずる）
※営業時間、休業日については、変更の場合がある為、HPをご確認ください。☎050-3152-2902
<https://fukucha-fukujuen.com/>





29 茶寮 FUKUCHA 京都駅店

寛政二年創業の福寿園がプロデュースするカフェ。和の雰囲気を受け継ぎながらも、モダンで華やかな空間で、本格的な宇治茶のほか、ハーブと日本茶のブレンドティーやパティシエが趣向をこらしたスイーツなど新しい宇治茶との出会いを体感していただけます。

京都の玄関口で本物の宇治茶を気軽に楽しく、新しく味わう



注文をうけてから、焙烙で店内焙煎し、香りを最大限にお楽しみいただけます。香ばしい焙煎茶 茶菓子付き 770円



煎茶 寿福 茶菓子付き 660円
カフェで提供しているお茶は、物販コーナーでの販売もしています。

京都市下京区烏丸通塩小路下路東塩小路町 901
京都ポルタ 京都駅中央口2階 各線京都駅から徒歩すぐ
◎ 8:00 ~ 20:00 (L.O.19:30)
Ⓜ 不定休

TEL 075-744-0552

<https://fukucha-fukujuen.com/>



30 伊藤久右衛門 祇園四条店・茶房

天保三年創業、宇治に本店を構える「伊藤久右衛門」市内初の茶房併設店。京阪電鉄 祇園四条駅より徒歩1分の駅近く。2・3階の茶房では、定番の「伊藤久右衛門パフェ」は勿論、四季折々の「季節パフェ」や「抹茶そば」など、スイーツからランチメニューまで幅広く取り揃えております。

四季折々の季節パフェとスイーツプレート
宇治のお茶文化を祇園で堪能



お好みの宇治茶と茶菓子をひとつずつお選びください お茶とお菓子のセット 1,090円



季節限定パフェだけでなく、うどんもカレーも抹茶な「宇治抹茶カレーうどん」も。



京都市東山区四条通大和路東南角祇園町南側 586

京阪祇園四条駅から徒歩1分

◎ 10:30 ~ 18:30 (季節により茶房 L.O. 変更あり)

Ⓜ 1/1、1/2 及び不定休あり

TEL 075-741-8096

<https://www.itohkyuemon.co.jp/corporate/>



English



31 祇園 北川半兵衛

平成30年1月オープン。築100年の町家に一歩足を踏み入れれば、お茶に酔いしれる空間。店内の壁面には古い茶びつの木材があしらわれたり、随所にお茶を感じられるしかけがあります。お茶がメインになるよう合組（ブレンド）されたお茶を堪能していただけます。夜の営業もしているの、夜カフェとしての利用もおすすめです。



特選抹茶をふんだんに使ったお菓子の盛り合わせ。抹茶のデグリネゾン 2,900円



宇治の問屋北川半兵衛商店が手がける
祇園町家のスタイリッシュで落ち着くカフェ

京都市東山区祇園町南側 570-188
京阪祇園四条駅から徒歩6分
◎平日 11:00 ~ 18:00、
土日 11:00 ~ 20:00
⑯年中無休 TEL 075-205-0880
<https://gion-kitagawahanbee.kyoto/>



お茶の旨味、渋味、苦味を三煎通して堪能していただける玉露 2,000円



32 大谷園茶舗

茶香服大会で何度も受賞歴がある茶審査技術五段の店主が選ばれた宇治茶は、お得意様からの厚い信頼を得ています。観光で立ち寄る方も多く、こだわりの宇治茶や抹茶スイーツでほっとされています。



オリジナルの抹茶生チョコを飾った茶舗の看板商品「古都の恋心パフェ」1,350円



地元で愛され約百年
泉涌寺・妙法院門跡御用達の宇治茶専門店



宇治玉露 1,100円

京都市東山区今熊野柳ノ森町7
京阪・JR東福寺駅から徒歩10分
◎9:00~18:00 (喫茶: 9:30~L.O.17:00)
⑱日曜日・祝日
TEL 075-561-4658
<http://www.kyoto-ujicha.net/>



玉露の淹れ方体験・
抹茶の点て方体験
各1,100円



33 西村番茶屋本店 GELATO FACTORY

2023年7月に宇治茶を使ったジェラートカフェをオープン。主に宇治茶を使ったジェラート・ドリンクと茶葉を販売しております。茶師が厳選した宇治茶の味と香りをお楽しみください。

京都が誇る本物の宇治抹茶を
伏見稲荷で



ジェラート1種盛り 600円～
2種盛り 700円～



宇治茶セット
(700円～)は
自家製茶菓子付き



抹茶ラテ 600円、
ジェラート追加
+300円



茶師が厳選した宇治茶を多数販売中



京阪伏見稲荷駅から徒歩45秒!(写真上)
二階のイートインスペースは約30席(写真左)

京都市伏見区深草一ノ坪町 38-8
京阪伏見稲荷駅から徒歩1分、JA 稲荷駅から
徒歩5分
◎10:00～17:00 ※冬季は11:00～17:00
Ⓜ木曜日 ※冬季は水・木曜日
TEL 075-634-8818



宇治茶主産地の和束町産に限定した茶葉を使用している宇治煎茶「雲華」(上生菓子付) 1,320円

34 椿堂茶舗・茶房竹聲

140年以上続く老舗、椿堂の奥に位置している茶房「竹聲」。庭を望む落ち着いた雰囲気的空間が広がります。五代目店主が選び抜いた様々なお茶を自家製の生菓子と共に楽しみください。月替わりの生菓子はお持ち帰りもできます。(2個入 756円)

五感が喜ぶこだわりの空間
選りすぐりの茶の数々



二階の茶室「明歴々」では「煎茶道体験」も
随時開催しています。
(一週間前迄に要予約、二名様～)

京都市伏見区深草北新町 635
京阪墨染駅から徒歩1分
◎椿堂茶舗 10:00～18:00
竹聲 12:00～17:00 (L.O.16:30)
Ⓜ水曜日・日曜日・祝日
TEL 075-644-1231 <https://tsubakido.kyoto/>



35 茶寮 油長

宇治茶と茶道具の専門店の奥にあるカフェ。吹き抜けの天窓から柔らかな光が差し込みます。とある小説にも登場し、聖地巡礼で訪れる若者も多いとか。商店街でのお買い物のあとに、ちょっと一服しませんか？



自家製の抹茶アイスのほかたくさん
の具がはいった宇治抹茶パフェ
750円

種類豊富な抹茶スイーツも魅力的
お好きな宇治茶との組み合わせを楽しんで



宇治玉露と和菓子 700円。提供している宇治玉露は販売もしています。



京都市伏見区東大手町 779
京阪伏見桃山駅から徒歩 5 分
◎9:00 ~ 19:00 ◎火曜日
Tel. 075-601-1005
<http://aburacho.web5.jp/>



宇治茶の情報を発信しています!

Facebook 宇治茶 LOVE



宇治茶が好きな人々や、宇治茶の生産・加工・流通などあらゆることに携わる人々が、宇治茶に関する情報を発信するページ。

宇治茶に関する様々な情報が盛りだくさんです。

「宇治茶 love」で検索&いいね!

してください★

※右の QR コードからも検索できます



Instagram おすすめ宇治茶カフェ情報



宇治茶を知らない人でも楽しめる、おいしい宇治茶が飲めるカフェの情報や、宇治茶に関する情報を発信しています。

「おすすめ宇治茶カフェ情報」で検索&いいね!

してください★

※右の QR コードからも検索できます



宇治茶カフェ 認定店が誕生するまで



03



01



04



02

01 基準を満たしているかを確認する書類審査 02 品質と味を確認するために試飲
03 宇治茶への想いを聞く認定委員 04 会長から新規認定店へ認定証を授与

応募資格

京都府内並びに東京都特別区内に所在している店舗

認定基準

- ① 3種類以上の品質のよい宇治茶が飲めるメニューを提供していること
 - ② 店づくり・雰囲気づくりにおいて宇治茶をPRする演出や工夫をしていること
 - ③ NPO法人日本茶インストラクター協会が認定した日本茶インストラクターやアドバイザーが店舗に配置されており、お茶の淹れ方等の説明ができること
- もしくは、店舗が所属する会社等組織にいる日本茶インストラクターが行うお茶の淹れ方等の研修を受けたスタッフがおり、常に指導できる体制が取られていること

認定委員

計6名で構成。
茶業・行政関係者のほか、店づくり、雰囲気づくりも審査するために、出版社の方にも委員をお願いしています。

①書類審査

申請店舗からの申請書など、書面上で形式的に基準を満たしているかの審査をします。(写真01)

②現地審査

申請店舗に出向いて、認定基準を満たしているか審査します。実際に宇治茶を試飲して審査を行っています。(写真02、03)

③最終審査

これまでの審査結果をもとに、認定するのにふさわしい店舗かどうかを最終決定します。

④認定

新規認定店には、宇治茶と関わりの深い黄檗宗大本山萬福寺の故岡田巨令管長が揮毫された盾を貸与しています。(写真04)

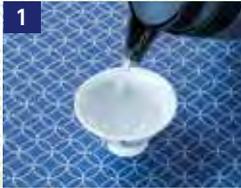


宇治茶の淹れ方

煎茶

基本的な淹れ方（3人分）

用意するもの ◆急須・茶碗
◆大さじ又は計量スプーン



1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70℃～80℃になるまで冷まします。(湯温を下げたいときは湯冷まし又はマグカップを使って冷まします。)湯温は器を移すたびに約5℃～10℃下がります。
※1人でお飲みになる場合はお湯60CC



2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。
※1人でお飲みになる場合は茶葉5g



3 湯冷ました茶碗のお湯約70℃～80℃を急須に入れます。



4 ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化してゆきます。出し頃は45秒～1分位です。



5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。



出来上がり▶

玉露

基本的な淹れ方（3人分）

用意するもの
◆急須・茶碗 ◆湯冷まし又は、マグカップ
◆大さじ又は、計量スプーン



1 沸騰したお湯60～70ccを湯冷ましから急須に入れます。さらに茶碗に注ぎ、約40℃(人肌程度)～60℃になるまで冷まします。



2 湯温は器を移すたびに、約5℃～10℃、下がります。



3 ※1人でお飲みになる場合はお湯20～30cc



4 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10gを入れます。
※1人でお飲みになる場合は茶葉5g



5 湯冷ました茶お湯約40℃(人肌程度)～60℃を急須に入れます。



6 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。※ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。



7 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1～2分位です。



8 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。



▲出来上がり

抹茶

基本的な点て方（3人分）

用意するもの
◆抹茶茶碗・茶筌・ふるい ◆茶杓又は、計量スプーン ◆湯冷ましまたはマグカップ



1 抹茶を点てる前にふるいにかけて、きれいに点てられます。



茶碗に抹茶を茶杓で2杯約1.7gを入れます。



2 茶碗に三分の一位、湯温80℃前後のお湯(70～80cc)を注ぎます。茶筌で点てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筌の竹の部分握ります。はじめは底の抹茶をお湯になじむようにゆっくり混ぜます。手首を前後に振り、最後に表面を整えるようにゆっくり動かし、静かに茶筌を引きあげます。



3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立てば出来上がりです。



上京区
マスコットキャラクター
かみぎゅうくん

大阪・関西万博
公式キャラクターミックス
©Expo 2025

北野天満宮 宮司
橋重十九氏

京都市長
松井孝治氏

京都府知事
西脇隆俊

文化庁長官
都倉俊一氏

京都府広報監
まゆまる

▲令和6年11月10日に開催された「きょうとまるごとお茶の博覧会 プレ・オープニング in 北野天満宮」にて撮影

いざ、参らん!
万博と京都を結ぶ
フラッグシップ・アクション

お茶の博覧会

きょうとまるごと

大阪・関西万博と京都を結びイベントの一つ「きょうとまるごとお茶の博覧会」。

京都のお茶文化を支える茶人や茶商、茶の生産者から茶器や茶道具、茶菓子の職人までが力を合わせ、府民の皆さんと共にさまざまな角度から、京都のお茶とお茶にまつわる文化の魅力を全国へ、そして世界へ発信するべく多彩なイベントや取り組みを展開していきます。

「きょうとまるごとお茶の博覧会」
実行委員会・統括アドバイザーに聞く

お茶の魅力と
博覧会の見どころ



(公財) 有斐弘道館
館長 濱崎加奈子氏

知るほどに深く面白い
「京都のお茶」の魅力とは

日本のお茶文化は京都から

日本のお茶の起源は、茶の原産地である中国から留学僧や商人によって伝えられたことに始まります。この茶が鎌倉時代に宇治で栽培されるようになり、室町時代には宮中や幕府に献上されるトップブランドに。やがて千利休により確立された茶道文化が花開く一方、江戸時代には宇治で発明された煎茶の製法が全国に広がっていきま

京都の抹茶は名実ともに日本一!

全国各地の茶産地がお茶の出来栄を競う「全国茶品評会」で、抹茶の原料である「てん茶部門」で京都は産地賞を58回(全61回中)受賞。名実ともに日本一のお茶の産地といえます。



そんなお茶の魅力を
府内各地でまるごと楽しむ

茶畑から一碗のお茶までを「まるごと」!

一碗のお茶を味わうまでに、茶葉を栽培する茶農家、製茶・ブレンド・販売を担う茶商、茶道具や茶菓子をつくる職人、茶文化を伝える茶人……といったさまざまな人が関わっています。そんな多彩な側面から「まるごと」お茶に親しもうというのが、今回の博覧会のコンセプトです。

子どもから大人まで府民の皆さんが主役

4月から10月の開催期間中、府内の民間団体や市町村が、お茶会やイベントを開催。児童生徒がお茶を通じて万博参加国の方々と交流したり、大学生が柔軟な発想でお茶をテーマとした企画を行うなど、府民が主役となってお茶を楽しむイベントを府内各地で開催します。

人と人をつなぐ架け橋として

10月11〜13日に開催されるランドフィナーレの会場となる北野天満宮は、天正15年(1587年)に豊臣秀吉が身分にこだわらず広く参加を呼び掛ける形で開催した「北野大茶湯(おおちやのゆ)」の開催地。飲んでおいしく体に良いだけでなく、さまざまなコミュニケーションやつながりを生み出すお茶の魅力を、時代を超えて広く発信することを目指しています。ぜひご参加ください。



特設サイト: <https://teaexpo.kyoto/>



※きょうと府民だより3月号の特集記事を一部改変して引用しています

～「宇治茶の景観」を世界遺産に～

「宇治茶」の価値を国内外の人々に発信し多くの方々と共有すること、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承していく仕組みをつくりあげていくことを目的に、行政・関係団体・大学研究者等多彩な主体が連携して、「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産への登録を目指しています。

宇治茶の価値や魅力を発信するさまざまな活動に取り組んでいますので、ぜひご参加、応援をお願いします。



① 「宇治茶の文化的景観」とは \宇治茶の素晴らしさを世界に！／

宇治茶は、次のような普遍的価値を持っており、世界文化遺産の中の「文化的景観（自然と人間の共同作品）」という枠組で、登録を目指しています。

- ①日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的生産技術を伝承する証拠
- ②日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観
- ③喫茶文化の形成への寄与



② 世界文化遺産登録に向けた取組 \あなたも宇治茶応援団に！／

- (1) 歴史・文化など、さまざまな切口から宇治茶の魅力を伝える連続講座「宇治茶文化講座」を開講しています。
- (2) 各候補地域で「宇治茶の文化的景観」を深掘り！調査研究成果から魅力を再発見できる「地域フォーラム」を開催しています。
- (3) 宇治茶世界文化遺産登録推進プラットフォームの取組
宇治茶に関連のある大学研究者や茶業関係者、企業、NPO など多彩なメンバーが結集し、山城地域の小学生を対象とした茶育事業や、宇治茶生産の景観と宇治茶ファンを結ぶ「宇治茶 LOVE 茶会」等を開催しています



平地のみならず丘陵や河川敷にも展開される「抹茶」「玉露」を生産する覆下茶園



傾斜地に展開される「山なり開墾」と呼ばれる「煎茶」を生産する露地茶園



水運など地の利をいかした茶問屋の町並み



茶生産に適した施設を含む集落

京都府農林水産部農産課

京都市上京区下立売通新町西入数ノ内町 電話番号：075-414-4944 ファックス：075-414-4974 nosan@pref.kyoto.lg.jp



宇治茶の情報がいっぱい

(公社)京都府茶業会議所のホームページは、令和7年5月1日からリニューアルします。このページを見れば宇治茶の栽培から販売、歴史や文化など、情報量満載です。ぜひ右記のQRコードからアクセスしてください。



HP トップページ：
<https://www.ujicha.or.jp>



宇治茶カフェのページ：
<https://www.ujicha.or.jp/knowledge/howto/drink>



発行：令和7年5月
宇治茶の郷づくり協議会

事務局：京都府茶業会議所・京都府山城広域振興局
〒611-0021 宇治市宇治折居25番地2
TEL：0774-23-7713 FAX：0774-23-9651
HP：<https://www.ujicha.or.jp/>
販売禁止・複製禁止