

カネタハ木商店ご紹介

静岡県の茶所藤枝市に大正五年に創業した老舗製茶店。代々受け継がれた茶葉選定方と代々研鑽し続けた製茶技術により質の高い煎茶を提供致します。また、フレーバーティや紅茶、和紅茶など煎茶以外の茶葉のお取り扱い、急須が無いご家庭が増えたことによりニーズの増したティーバッグの加工も取り入れています。個人様から店舗様同業者様まで広くご利用頂いております。

代表ご挨拶

カネタハ木商店を継いだ4代目です。先代より受け継いだ製茶技術を生かした緑茶製品、より多くの方に喜んで貰えるよう当代より緑茶以外の取り扱いとティーバッグ加工も始めました。製茶のご依頼、ティーバッグ加工のご依頼などありましたら私自ら丁寧に対応させて頂きますのでお気軽にお声かけ下さい。

カネタハ木商店四代目代表取締役

八木良浩



株式会社カネタハ木商店

〒426-0088

静岡県藤枝市堀之内1-9-6

TEL 054-641-0370

FAX 054-645-0370

yoshihiro@kaneta-yagi.co.jp

<https://kaneta-yagi.co.jp>



カネタハ木商店

大正五年創業の老舗

茶葉にこだわる

茶葉（荒茶）の仕入れは製茶店にとって最も重要なファクター。どんなに仕上げ加工の質が高くても茶葉の質が悪ければ美味しいお茶には仕上がられません。価格帯毎に高品質な茶葉のみを仕入れ提供しています。

カネタ八木商店のこだわり. 1

一番茶にこだわる

当社で取り扱う各種茶葉は全て新茶時期に収穫されたいわゆる「一番茶（新茶）」のみを使っています。その中でも香だけでなくコクや旨味が良いものを優先し調達し製茶しております。

カネタ八木商店のこだわり. 2

火入れにこだわる

荒茶から整形・分別・火入れを行い仕上げるのが製茶店の役目。製茶店の色が出やすい工程が「火入れ」。茶葉の特徴から適切かつ繊細な、時には大胆な火入れを行った仕上げ加工を施しています。

カネタ八木商店のこだわり. 3

カネタ八木商店のお茶一覧



深蒸し煎茶

茶葉を長い時間かけて蒸し上げた煎茶。まろやかな香りと味わいが女性に人気の商品です。



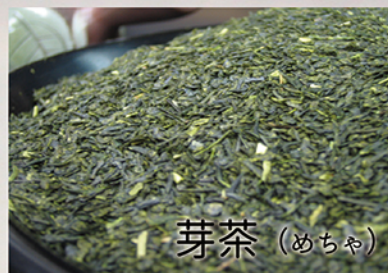
浅蒸し煎茶

昔ながらの製法で作られた煎茶。深蒸し茶に比べ蒸し時間が短いためより香りが楽しめる商品となります。



玄米茶

国産玄米と静岡茶を組み合わせた本格玄米茶。玄米の香ばしい香りと甘み、静岡茶の香りと旨みが詰まった商品。



芽茶（めっちゃ）

芽の先の細い部分のみを使ったお茶。芽の部分には旨みを多く含んでいるため深い味わいが特徴。



クキ茶

新芽の茎だけを集めて作ったお茶です。独特のさわやかな香りと甘みが特徴な食事に合うお茶です。



玉露

日光を当てない栽培方法で育てられた茶葉を使った煎茶。独特な風味とまろやかな甘みが特徴の高級茶。

全てのお茶がティーバッグでご用意可能！



お中元やお歳暮などのギフトセットも幅広い価格帯で取り揃えております。