

人々と日本茶を繋ぐブランドとして

2013年12月、「和食」文化がユネスコ無形文化遺産に登録されました。多様で新鮮な食材、健康的な栄養バランス、自然の美しさや季節の表現、年中行事との密接な関わりが、特徴として評価されました。

しかし、日本の伝統的な食文化が世界的に認められる一方、食文化の欧米化や家族形態の変化などに伴って、本当に上質でおいしい日本茶を、日本人が味わう機会が減っています。自販機やコンビニ、スーパーで手軽に日本茶が買える昨今ですが、添加物が入っているような緑茶風飲料を日本茶とは呼びたくありません。「櫻乃庵（さくらのあん）」は、本当の日本茶の味と魅力を広く伝えるブランドです。弊社の地元、奈良県大和高原で作られる「大和茶」を始めとして、日本各地で生産される最高級の本日本茶を皆さまに提供しています。



櫻乃庵のお茶の特徴

特徴1 情熱ある生産者との信頼関係	特徴2 日本各地の豊富な産地と種類
特徴3 日本茶文化の継承への挑戦	



代表取締役社長 **森岡正宏**

生産者さんが安心して良質な茶葉の生産に集中できるように私たちが責任を持って、流通、販売、新製品開発等を担当します。丁寧に生産された高品質な茶葉を通じて文化と伝統を守り、新しい形で広めていきます。



大和茶 三羽ガラス

上久保（月ヶ瀬）
中尾（奈良田原）
（株）大和園（山添村）

どれも皆上等のかぶせ煎茶です。
1種類と、2種類セットのタイプがございます。



宇治茶 南山城村

（株）お茶の木野園

茶園にモーツァルトの曲を聴かせる独特のお茶づくりで人気。心が湧けば急須でお茶を！



缶入り特選煎茶

進物用

静岡牧之原長谷川のもつゆひかり
金印40gと宇治茶和東の湊健一郎40gの組み合わせ



大和の抹茶

春日大社花山院宮司様命名の「神野の白」

山添村今谷さんが作っておられる希少な抹茶



ボトリングティー

味わったことのない旨味とコク
2019年「G20大阪サミット」
首脳陣の飲料に選ばれました。

煎茶とほうじ茶それぞれ500ml入り
大和高原で生まれた最上級の茶葉を酒造りに使われている吉野の名水に浸し
申辞間かけて抽出、お茶の旨味や甘味を最高に引き出した商品で防腐剤や添加剤を使っていません。ワイングラスで上質の味をご賞味ください。



宇治茶 和東 湊製茶

量より質にこだわる6代目

お茶農家 湊健一郎氏の執念と情熱から素晴らしい煎茶を作り出している。



大和茶 奈良県田原地区

お茶で地域づくり、農園の5代目

茶畑と水田が広がる美しい景色は、カンヌ国際映画祭でグランプリを受賞した『殞の森（もがりのもり）』（河瀬直美監督）のロケ地として一躍有名になりました。



「おかいさん」茶粥セット

胃に優しい奈良の伝統

月ヶ瀬辰巳のほうじ茶、都祁のコシヒカリ、天川村の「キリコ」、山崎屋の奈良漬けがセットで何回にも分けて炊ける。進物にも手頃、弊社の人気商品となっている。



生わらび餅 「額田王の耳飾り」

お抹茶とほうじ茶を使用

双方の味を同時に楽しんでいただけます。冷やして召し上がっていただくともう一品美味しいです。賞味期限7日間



商品一覧ページ

詳しくは、ホームページの商品一覧をご覧ください。お問い合わせください。

