

多忙で不規則になりがちな現代人のライフスタイルへ、  
ほっとひと息つきたくなる『お茶の魅力』をご提案。

いつだって一生懸命頑張っているあなた。  
たまには仕事のことを忘れて、  
のんびりと過ごすのはいかがでしょう。

「今日はお茶にしよう？」  
「今日はだれとお茶しよう？」

そんな『予定』を立てても良いんじゃないでしょうか。  
カップに1粒 ポンッと入れたら、いつでも美味しいお茶が出来上がる  
『今日のご予 Tea』。

1杯のお茶から始まる体験が、あなたの未来を彩ります。

今日のご予 Tea  
お茶から始めるステキな新習慣

### Features 1

計量不要で簡単、気軽に、  
どなたでも日本茶を楽しめる。

お茶を入れる際に、茶葉がたった  
1g 多いだけで味や香りは大きく  
変化してしまうもの。  
でもタブレット茶葉なら、『急須  
で楽しむ1回分の茶葉を固形化し  
ているので飲む際に計量を行う必  
要がありません』。

### Features 2

一切の添加物なし。体に  
優しく味は超本格派。

茶葉を100%の原料に作る加工  
技術『たまちゃ』。凝固剤のよう  
な化学物質は一切不使用、フリー  
ズドライのように液体を固形化し  
てもいない為、リーフで飲む時と  
全く同じ『本物のお茶の味や香り』  
を楽しめます。

### Features 3

生活に彩りを添えるステ  
キなお茶のアソート。

富士山麓の7人の茶農家の個性豊  
かな様々な味や香りのお茶を1つ  
の缶に集めた、『7つの味をお楽し  
みいただけるお茶のアソート』です。  
タブレットに刻まれた屋号の刻印  
もオシャレ。



『お茶と笑顔で世界をつなぐ』 株式会社オリーブ

『今日のご予 Tea』  
サービスページ: <https://tamacha.jp/>  
公式オンラインショップ URL: <https://pgtea.stores.jp/>

お問い合わせ先(金森)  
[olive.inc.jp@gmail.com](mailto:olive.inc.jp@gmail.com)



今日のご予T e aの美味しさの秘密

## 富士山南麓厳選銘茶と 七人の茶師

松葉  
matsuba



香り高い新品種しずかおりを使い、針のように揉みこんだ、新しさと伝統を両立させたお茶です。青々しさと伸びのある慈味は松葉のような清涼感で、正統派の日本茶を簡単にお楽しみいただけます。

時 間：夜  
飲み方：お湯 80 度 時間 50 秒  
食べ物：干し芋

マルカ青葉園  
〒417-0808 静岡県富士市一色 11  
TEL：0545-21-1746

トレマタン  
Tot le Matin



フランス語で早朝を意味するこのお茶は、爽やかな渋味、甘い余韻が特徴です。早朝の一杯に、そのままでもお茶漬けにも◎

時 間：朝  
飲み方：お湯 100 度 時間 60 秒  
食べ物：お茶漬け

サスコ堂ヶ谷戸製茶工場  
〒418-0023 静岡県富士宮市西小泉 52-1  
TEL：0544-26-3250

清雲  
seibun



富士川から立ち上がる朝霧で育てた新芽で作りました。爽やかな渋味が後を引く銘茶です。

時 間：昼下がり  
飲み方：お湯 70 度 時間 60 秒  
食べ物：水羊羹

カネヘ後藤製茶工場  
〒418-0023 静岡県富士宮市山本 796  
TEL：0544-26-4732

スカーレットサマー  
scarlet summer



富士山麓の茶葉に、バラの花、ラベンダー、ジンジャーを合組（ブレンド）した華やかな香りのたまちゃんに仕上げました。甘いお菓子と良く合います。気分をスッキリとリフレッシュしたいときや、朝のお目覚めに。

時 間：朝、寝起き  
飲み方：水出しも  
食べ物：マドレーヌ

富士山まる茂茶園  
〒417-0841 静岡県富士市富士岡 1765  
TEL：0545-30-8825

大地の翠玉  
dachi no suigyoku



真面目に毎日茶園に立ち、丹精込めて育てた茶の木から作りました。その味はまるで大地の恵を凝縮したような味へと仕上がりました。何度も飲める、飽きの来ないお茶ですので、普段の喫茶やお食事に合わせて。

時 間：一日中  
飲み方：お湯 70 度 時間 60 秒  
食べ物：白米

カクヒチ村松製茶工場  
〒419-0202 静岡県富士市久沢 1367  
TEL：0545-71-2796



五代目  
本多茂兵衛



村松拓哉

ひとときのブーケ  
hitooki no bouquet



龍神様の恋物語をイメージした、女性に贈る一杯。レモングラスとローズマリー、マリーゴールドやラベンダーの爽やかな香りの中に秘められた、濃厚な味わいを、カップル・ご夫婦で楽しんでください。

時 間：夜  
飲み方：お湯 80 度 時間 50 秒  
食べ物：マロングラッセ

カネサ荻野製茶  
〒417-0841 静岡県富士市大淵 8616  
TEL：0545-35-0118

あさぎり巧芸茶  
asagiri kougei cha



朝霧高原で磨き上げた濃緑の水色、甘い香りの銘茶です。高めのお湯で和菓子とともに楽しみください。

時 間：夕方  
飲み方：お湯 80 度 時間 70 秒  
食べ物：きんつば

ヤマイチ富士園  
〒419-0202 静岡県富士宮市杉田 730  
TEL：0544-26-3412



荻野政治



石川由樹