



The Book of Tea

A man without tea in him is incapable
of understanding truth and beauty.

田頭茶店ギフトコレクション



田頭茶店カフェシリーズ

抹茶ラテ



手軽に本格的抹茶ラテを
京都の石臼挽き高級抹茶にほんのり甘いミルク
を加えました。熱湯を注ぐだけで、手軽に本格的
な抹茶ラテがお楽しみいただけます。

ほうじ茶ラテ



手軽に本格的ほうじ茶ラテを
京都の香ばしいほうじ茶にほんのり甘いミルクを
加えました。熱湯を注ぐだけで、手軽に本格的
なほうじ茶ラテがお楽しみいただけます。

抹茶スイーツパウダー



ヨーグルトや、かき氷のトッピングに
京都の石臼挽き高級抹茶をフロストシュガーで
包み込み、やさしい味に仕上げました。冷たい
ミルクでさっと溶けます。

ほうじ茶スイーツパウダー



ヨーグルトや、かき氷のトッピングに
京都の石臼挽きほうじ茶をフロストシュガーで
包み込み、やさしい味に仕上げました。冷たい
ミルクでさっと溶けます。

国産しょうが湯 【コンニャク入り】



冷え性の女性にうれしいしょうが湯
国産しょうがと三温糖・ハチミツ・コラーゲンで
作りました。食物繊維たっぷりでカロリーオフの
こんにゃくを使用したしょうが湯です。

国産れもん湯 【コンニャク入り】



女性にうれしい効能がたっぷり
国産レモンと三温糖・ハチミツ・コラーゲンで
作りました。食物繊維たっぷりでカロリーオフの
こんにゃくを使用したれもん湯です。

ダージリン紅茶

100℃



フルーティな紅茶のシャンパン
フルーティな香りと上品な味わいが紅茶のシャン
パンとも言われている「ダージリン紅茶」です。茶
葉のみを使った深みのあるティストをお楽しみくだ
さい。

国産有機紅茶

100℃



濃厚なこくと香りの紅茶
濃厚な香りとティストが特徴の“鹿児島県屋久島
産”的有機栽培紅茶。深みのあるストレートだけ
でなく、まろやかなミルクティとしてもお楽しみ
いただけます。

田頭茶店日本茶シリーズ

喜作

70℃

これが田頭伝統の深むし煎茶

創業者「田頭喜作」の名前を冠したお茶。最高級の一一番茶を特蒸し、日本一高温火入れした深むし煎茶です。芳醇な香りと味わいをぜひ、お楽しみください。



ゆたかみどり

80℃

さわやかな香りと旨味

肉厚で甘いが特徴の鹿児島産「ゆたかみどり」。高温の火入れで、爽やかな香りと旨味に仕上げました。



深むし抹茶茎茶

80℃

濃厚で上品な香りと甘み

深むし茎茶に宇治の抹茶をブレンド。抹茶の上品な香りと茎茶の壮快な甘みで、贅沢に仕上げました。



棒ほうじ茶

100℃

食前茶や、お休み前にリラックス

深むし茎茶と浅むし茎茶を秘伝の割合で合組し、強火で焙じました。香りと甘みが強く、カフェインが少ないので、お子さまや夜のお茶に最適です。



深むし抹茶玄米茶

90℃

甘みと香りの絶妙なバランス

深むし煎茶に宇治の抹茶と最高級のもち米をブレンド。独特な甘みと香ばしい香りをお楽しみください。



国産ごぼう茶

100℃

健康生活のための万能茶

ごぼう茶に含まれる水溶性食物繊維は老化防止、高血圧や糖尿病、皮膚病に効果があると言われています。



はと麦茶

100℃

美肌効果に

はと麦の果肉に含まれるヨクイニンという成分は古くから漢方薬として美肌効果とイボ取りに用いられています。



赤ちゃん番茶

100℃

赤ちゃんからお年寄りまで

京都産のからだにやさしい番茶です。ノンカフェインで赤ちゃんからお年寄りまでお楽しみいただけます。



GABA煎茶

70℃

血压や不眠、ストレスでお悩みの方に八女星野村のかぶせ一番茶を100%使用。GABAの含有率が高く、玉露や抹茶のような甘みのある味に仕上げました。



深むし煎茶

80℃

濃厚でコクの深い高級煎茶

一番茶を特蒸しし、高温火入れした後、五~七種類の茶葉を合組(ブレンド)することで、甘みのある濃厚でコクの深い高級煎茶に仕上げました。



八女煎茶

80℃

八女特有の甘さとコク

八女茶の特徴である「甘くてコクのある、旨味の強い美味しいお茶」をご家庭でぜひ、味わってみてください。



深むし茎茶

80℃

甘みとすっきりとしたのど越し

特選「喜作」の茎茶。喜作特有の甘みと爽やかな香り。すっきりとしたのど越しで楽しめる贅沢な茎茶です。



水出玉露

0℃

最高級玉露

茶葉をまるごとティーパックにしており、手軽に旨みと甘みのある最高級深むし玉露がお楽しみ頂けます。



抹茶入り水出し煎茶

0℃

水を入れるだけの高級冷煎茶

食物繊維とビタミンCをたっぷり含んだ抹茶入り水出し煎茶。マイボトルやペットボトルに水と一緒に入れて振るだけで、本格的な深むし冷煎茶ができます。



深むし玄米茶

90℃

お食事や、お茶漬けに最適

深むし煎茶に玄米をブレンドしました。ご飯に良く合い、お茶漬けの風味も良くなります。香ばしい玄米の香りをどうぞお楽しみください。



贅沢麦茶

100℃

三種類の麦を贅沢にブレンド

濃厚な六条麦と香り高い二条麦、からだに良いはと麦をブレンドし、抽出しやすい特製三角ティーパックの濃厚な味と香りをお楽しみください。



カテキン煎茶

80℃

深蒸し煎茶をまるごと粉末に

お湯にさっと溶けて手軽にお楽しみいただけます。茶葉の持つカテキンなどの成分をまるごと摂取できます。



べにふうき緑茶

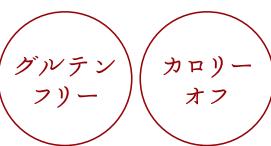
100℃

花粉症やアレルギーでお困りの方に

花粉症やアレルギーに効くメチル化カテキンを多く含むべにふうきを粉末にしました。



田頭茶店 無添加スイーツ



冷凍配送

米粉竹炭ロールケーキ

(抹茶・ほうじ茶)

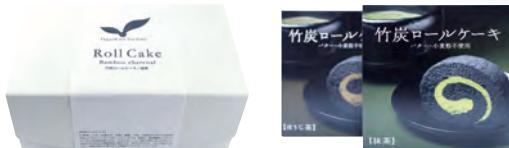
【小麦粉・バター不使用・コンニャク入り】

米粉の生地に竹炭を練り込んだ食物繊維とミネラルたっぷりのオリジナルロールケーキ。宇治抹茶と栗、ほうじ茶にキャラメルコーティングしたヘーゼルナッツの2種類のクリーム。

もちもちしっとり感のスポンジと、抹茶・ほうじ茶の大人の味をお楽しみください。

1ロール 各1,296円(税込) W17×D10.5×H7cm

1カット 各324円(税込) W11×D11×H3cm



冷凍配送

竹炭トリュフグラッセ (抹茶・ほうじ茶)

【小麦粉不使用・コンニャク入り】

外側は竹炭と米粉のシュー生地にサブレをのせました。中はカロリーひかえめ食物繊維たっぷりのこんにゃく入りグラッセです。

抹茶はくるみ、ほうじ茶はキャラメルとヘーゼルナッツ、アーモンド入りです。生クリームと卵白ホイップを凍らせたクリームで、半解凍位で、お召し上がりください。

さくっとしたシュー生地となめらかなグラッセは抜群の相性です。

1袋(1個入り) 各292円(税込)

約φ7×H5cm



冷凍配送

ベイクドチーズケーキ (抹茶・ほうじ茶)

【竹炭、コンニャク入り】

カロリーひかえめで食物繊維たっぷりのこんにゃくと抹茶、ほうじ茶を入れて、しっとりとした甘さひかえめのチーズケーキです。大人の味をお楽しみください。

1ホール(大) 各2,160円(税込)

約φ18×H2.5cm

1ホール(小) 各864円(税込)

約φ12×H2cm



こんにゃく入りクッキー (玄米・竹炭・あられ・みそ・紅茶)

【コンニャク入り】

糖質と脂質を包み込むこんにゃくを入れ、カロリー控えめで
食物繊維たっぷりのクッキーができました。

- 【玄米】 深煎りした芳ばしい玄米生地にクラッシュうるち米
- 【竹炭】 デトックス効果抜群の竹炭生地にクラッシュ大豆
- 【あられ】 ザクザク感がたっぷりの塩あられ
- 【みそ】 日本古来の発酵食品白みそにクラッシュ大豆
- 【紅茶】 ベルガモットで柑橘系の香り高いアールグレー茶葉

1袋(1枚入り)各140円(税込)

約φ8×H0.8cm



夏季冷蔵配達

パウンドケーキ (抹茶・ほうじ茶)

【コンニャク入り】

抹茶には大納言とクルミを入れて、ほうじ茶には
ヘーゼルナッツとアーモンドを入れてしっとり濃厚な
味に焼き上げました。

1本 各1,296円(税込) 約W7×D15×H7cm

オートミールサブレ (抹茶・ほうじ茶・プレーン)

【小麦粉・バター・卵不使用】



オートミールと米粉で作ったアーモンドとくるみ入り
サブレです。軽い口当たりのくせになる味です。オー
トミールとは、脱穀した燕麦、オーツ麦から作られた
ものです。

白米の22倍の食物繊維を含み、ダイエットのお
菓子としても最適です。

1箱(80g) 各540円(税込)

W7.2×D15×H7.2cm



冬期
限定

冷凍配達

生チョコレート 【コンニャク入り】

(抹茶・ほうじ茶・深むし煎茶・ラム酒)

ホワイトチョコに抹茶、深むし煎茶、ラム酒を練り込み、
ブロンズチョコにほうじ茶とキャラメルを練り込みました。
まるでキャラメルのようなモチモチとした食感です。



1箱(8個入り)

1,458円(税込) W19.5×D4×H2.5cm



冬期
限定

ロッシェ (抹茶・ほうじ茶)

ロッシェとはフランス語で岩という
意味です。

クレープ生地やコーンフレーク、
キャラメルコーティングしたヘーゼ
ルナッツとアーモンドを高級抹茶
とほうじ茶チョコレートで包み込
みました。

1箱(60g) 各540円(税込)

W7.2×D15×H7.2cm

〈軽減税率対象商品〉

※合成保存料、着色料などを使用していないのでお早めにお召し上がりください。

※全て手作りですのでご注文後お時間を頂く場合がございます。



田頭茶店ギフトセット 10,000円～5,000円



【T3-1000A】10,800円(税込)

- 深むし煎茶 150g缶
- 喜作 200g缶
- 宇治玉露 150g缶



【T3-750A】8,100円(税込)

- 八女煎茶 80g
- 深むし煎茶 150g缶
- ゆたかみどり 90g
- 喜作 200g缶



【T3-450A】4,860円(税込)

- ほうじ茶パウンドケーキ
- 八女煎茶 2g×11p
- 深むし煎茶 150g缶
- ゆたかみどり 2g×11p



【T3-450B】4,860円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ
- しょうが湯 15g×8包
- 深むし煎茶 150g缶



【T3-400C】4,320円(税込)

- 抹茶茎茶 150g缶
- 深むし煎茶 150g缶
- プレーンサブレ 80g



【B-630G】6,804円(税込)

- 八女煎茶 110g
- ゆたかみどり 70g
- 喜作 150g
- 深むし煎茶 70g



田頭茶店ギフトセット 5,000円~3,000円



【T2-345A】3,726円(税込)

■抹茶茎茶 150g缶 ■深むし煎茶 150g缶



【T3-350F】3,780円(税込)

■抹茶玄米茶 3g×11p ■深むし煎茶 2g×11p
 ■棒ほうじ茶 2g×11p ■八女煎茶 2g×11p
 ■ほうじ茶パウンドケーキ



【T3-330H】3,564円(税込)

■プレーンサブレ 80g ■抹茶サブレ 80g
 ■深むし煎茶 150g缶



【T3-300A】3,240円(税込)

■しょうが湯 15g×8包 ■抹茶サブレ 80g
 ■抹茶茎茶 150g缶



【T3-300I】3,240円(税込)

■ほうじ茶サブレ 80g ■ゆたかみどり 2g×11p
 ■抹茶パウンドケーキ ■深むし茎茶 2g×11p



【T3-300J】3,240円(税込)

■ほうじ茶サブレ 80g ■ゆたかみどり 2g×11p
 ■抹茶パウンドケーキ ■深むし煎茶 2g×11p



【B-330B】3,564円(税込)

■ゆたかみどり 2g×11p ■八女煎茶 2g×11p
 ■棒ほうじ茶 2g×11p ■深むし煎茶 2g×11p
 ■抹茶玄米茶 3g×11p ■抹茶茎茶 2g×11p

田頭茶店ギフトセット 3,000円~1,000円



【T3-280K】3,024円(税込)

- 抹茶玄米茶 3g×11p
- 深むし煎茶 2g×11p
- 棒ほうじ茶 2g×11p
- ゆたかみどり 2g×11p
- ダージリン紅茶 2g×16p

【T2-265C】2,862円(税込)

- 抹茶玄米茶 150g缶
- 抹茶茎茶 150g缶

【T2-225I】2,430円(税込)

- 抹茶玄米茶 3g×11p
- 八女煎茶 2g×11p
- 棒ほうじ茶 2g×11p
- ゆたかみどり 2g×11p



【T3-250L】2,700円(税込)

- ほうじ茶サブレ 80g
- 抹茶パウンドケーキ
- ダージリン紅茶 2g×16p

【T2-245F】2,646円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ
- 抹茶茎茶 2g×11p
- 深むし煎茶 2g×11p

【T2-195A】2,106円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ
- ダージリン紅茶 2g×16p



【T3-2300】2,484円(税込)

- ほうじ茶サブレ 80g
- プレーンサブレ 80g
- 深むし煎茶 2g×23p

【T3-230N】2,484円(税込)

- ほうじ茶サブレ 80g
- 抹茶ラテ 60g
- 抹茶サブレ 80g
- ほうじ茶ラテ 70g



【B-230C】2,484円(税込)

- 深むし煎茶 2g×11p
- ほうじ茶サブレ 80g
- 棒ほうじ茶 2g×11p
- 抹茶サブレ 80g

田頭茶店ギフトセット 3,000円~1,000円



【T3-230】2,484円(税込)

- ダージリン紅茶 2g×16p
- 抹茶サブレ 80g
- 抹茶ラテ 60g
- ほうじ茶ラテ 70g

【T2-175G】1,890円(税込)

- 抹茶サブレ 80g
- 八女煎茶 2g×11p
- ほうじ茶ラテ 70g
- ゆたかみどり 2g×11p

【T2-225H】2,430円(税込)

- 抹茶ラテ 60g
- 深むし煎茶 2g×11p
- ほうじ茶ラテ 70g
- 棒ほうじ茶 2g×11p



【T2-175I】1,890円(税込)

- 深むし煎茶 2g×11p
- ダージリン紅茶 2g×16p
- 抹茶玄米茶 3g×11p

【T2-175J】1,890円(税込)

- 抹茶サブレ 80g
- ほうじ茶ラテ 70g
- 抹茶ラテ 60g

【T2-125K】1,350円(税込)

- ほうじ茶サブレ 80g
- ダージリン紅茶 2g×16p



【T2-125L】1,350円(税込)

- 抹茶サブレ 80g
- ダージリン紅茶 2g×16p

【C-170】1,836円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ

【T1-140A】1,512円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ



【T1-220A】2,376円(税込)

- 深むし煎茶 150g缶

【T1-120F】1,296円(税込)

- 抹茶ラテ 60g
- 抹茶スイーツパウダー 80g

【T1-120D】1,296円(税込)

- 抹茶ラテ 60g
- ほうじ茶ラテ 70g

【T1-120E】1,296円(税込)

- 八女煎茶 2g×11p
- 棒ほうじ茶 2g×11p

夏のおすすめギフトセット



【T3-300Q】3,240円(税込)

- 抹茶パウンドケーキ ■抹茶スイーツパウダー 80g
- 水出し煎茶 2g×23p ■ほうじ茶スイーツパウダー 100g



【T2-195M】2,106円(税込)

- ほうじ茶パウンドケーキ
- 水出し煎茶 2g×23p



【B-280E】3,024円(税込)

- ほうじ茶スイーツパウダー 100g
- 抹茶スイーツパウダー 80g
- 八女煎茶 2g×11p
- 抹茶玄米茶 3g×11p
- 水出し煎茶 2g×23p



【T3-180R】1,944円(税込)

- ほうじ茶サブレ 80g ■プレーンサブレ 80g
- 水出し煎茶 2g×23p



【T2-125N】1,350円(税込)

- 抹茶サブレ 80g
- 水出し煎茶 2g×23p

冬のおすすめギフトセット



【T3-330】3,564円(税込)

- しょうが湯 15g×8包 ■八女煎茶 2g×11p
- 抹茶ラテ 60g ■ゆたかみどり 2g×11p
- ほうじ茶ラテ 70g



【T3-300R】3,240円(税込)

- ダージリン茶 2g×16p ■深むし煎茶 2g×11p
- 抹茶パウンドケーキ ■抹茶茎茶 2g×11p



【B-330F】3,564円(税込)

- 深むし煎茶 2g×11p ■抹茶ラテ 60g
- 棒ほうじ茶 2g×11p ■しょうが湯 15g×8包
- 抹茶玄米茶 3g×11p



【T3-500S】5,400円(税込)

- 抹茶ロッシェ 60g ■抹茶ラテ 60g
- 喜作 200g缶 ■ほうじ茶ラテ 70g

冬期
限定



【T3-280V】3,024円(税込)

- れもん湯 15g×8包 ■棒ほうじ茶 2g×11p
- 深むし煎茶 2g×11p ■抹茶ロッシェ 60g

冬期
限定



【T2-175P】1,890円(税込)

- 抹茶ラテ 60g ■ほうじ茶ラテ 70g ■ほうじ茶ロッシェ 60g

冬期
限定

田頭茶店ギフトセット 詰め合わせ用各種箱



【ブックタイプ】 330円(税込)
W16×D23.7×H8cm

【ミニ茶箱】
550円(税込)
W9.5×D13.5×H9.2cm



【1本入り】 220円(税込)
W11×D18×H8.5cm

【2本入り】 275円(税込)
W19.5×D18×H8cm



【3本入り】 330円(税込)
W28.5×D18×H8cm

小箱／茶パック
W7.2×D7.2×H7.2cm

大箱／茶パック・リーフ
W7.2×D15×H7.2cm

缶筒／茶葉
Φ7.3×H15.5cm



お菓子のみの詰合せも承ります。

一つ一つ丁寧に手作りしておりますので、お早めのご予約をお願い致します。

－想い－

一服のお茶とお菓子で心も身体も癒されて頂きたい。

その想いから、日本各地の産地別厳選茶葉を使った日本茶ティーバックや、抹茶、ほうじ茶と日本の優れた食材、竹炭、蒟蒻、米粉などを使用した身体にやさしいスイーツを提供させて頂いております。
大切な方への贈り物にお使い頂けましたら幸いです。

“医食同源、健食同源、薬食同源”

身体は、食べ物や飲み物によって創られるので、
病気を予防、完治することができます。
お茶も元来漢方薬として処方され、
沢山の効能があることが知られています。
本物のお茶と、身体にやさしいお菓子、お食事を
身近に味わって頂きたく日本茶カフェ田頭茶舗が誕生しました。
日本文化の茶道の心“おもてなし”をもって
皆様を心よりお待ちしております。

(株)田頭茶店 代表 吉長邑彩(ゆい)



三代目 吉長邑彩

(株)田頭茶店の歴史 since 1930

軍港の街、広島県呉市は昔から文化度も高く茶道もとても盛んでした。

茶道裏千家青年部発祥の地でもあります。

この街で、1930年に初代 田頭喜作が茶問屋、小売り、茶道具販売をはじめとした田頭商店を創業し、老舗の茶問屋へと成長させ、戦前から海軍さんへも駆逐艦の名前をお茶に命名して納品しておりました。

約10年前から、三代目 吉長邑彩が家業を継ぎ、茶葉にこだわった深蒸しティーバックシリーズや、

身体にやさしいスイーツの開発を手がけ、

また日本茶や茶道を身近に!と日本茶カフェ“田頭茶舗”を展開しています。



初代田頭喜作の妻(菊枝)



二代目 田頭昭三

田頭茶 四つのこだわり

【蒸し】

茶摘み後の蒸し方によって、お茶の「味、香り、色」のほとんどが決まります。普通煎茶より蒸し時間を2~3倍長くして、水色は濃い緑色、味はまろやかでうまいと甘みが強いのが特徴です。



蒸し機

【火入れ】

当社では、香りが弱いという深むし茶の難点を克服するため“喜作”は120度以上という高温火入れを行い、甘みと香りを同時に引き出しています。



火入機

※深むし茶は茶葉がくずれて粉っぽくなりますが、茶葉全てを体内に吸収できるので栄養を残さず取り入れることができます。
急須を使用される場合は、中が網目状になっているものをおすすめ致します。

〈おいしいお茶の淹れ方〉 おいしいお茶には水の質が最も大切です。

◎煎茶

- ①お湯をしっかりと沸騰させます。
- ②沸騰させたお湯を湯のみに入れ少し冷まします。(約80度)
- ③湯のみに直接ティーバッグを入れます。



◎ほうじ茶・紅茶

- ①お湯をしっかりと沸騰させます。
- ②湯のみにティーバッグを入れ熱湯を注ぎます。



〈日本茶の保存方法〉 以下の事に注意し、1ヶ月程度で飲み切る位の購入をお勧めします。

1. 空気(酸素)

お茶は、空気に触れることで、ビタミンCやカテキンがどんどん減っていきます。使う分だけを小分けにし、残りは密閉容器に保存してください。

2. 湿気(水分)

温めた急須に茶葉を入れる時、スプーンに湿気がついてしまうことがあります。その水分で茶葉を加湿してしまいますので、スプーンはよく拭いて納めてください。

3. 光(紫外線)

ガラスの容器などに入れ、直射日光の当たるところに置いておくと変色、変質することがあります。風通しの良い涼しいところに保存してください。

4. 移り香

開封のままにしておくと、他のにおいが茶葉に移ってしまい、そこから変質することがあります。なるべく空気を茶葉にふれさせないよう、密封して保存するようにしましょう。

5. 熱を避ける

30℃以上の高温になると色沢の褐変を防ぐことはできません。通常は湿度55~65%、温度0~5℃、下級茶は常温による貯蔵が一般的です。

【茶葉】

深むし高温火入れ製法のため、葉力のある肉厚の茶葉を使用しております。茶葉は、冬期に栄養分をしっかりと含んだ一番茶(新茶)で、静岡、鹿児島、八女、宇治の契約農家のものにこだわっております。



茶畠

【ティーバッグ】

絹目製のピラミッド型ティーバッグに丸ごと茶葉を入れました。茶葉がホッピングして急須で入れた時と同じような味や香りを抽出することができます。



スウィーツへのこだわり

自家製手作り

弊社パティシエが自社工房で、ひとつひとつ丁寧に手作りしております。



プレミアム竹炭ロールケーキ
〈小麦粉、バター不使用／こんにゃく使用／カロリーひかえめ〉

身体にやさしい

合成保存料、着色料、安定剤、乳化剤などの添加物を使用しておりません。



プレミアム米粉竹炭ラングドシャ
〈小麦粉不使用／米粉、こんにゃく使用〉

日本の食材

沢山の効能を持つ抹茶、ほうじ茶に日本の食材、竹炭、米粉、蒟蒻等を練り込んで和、洋にとらわれない身体にやさしいスウィーツを創っております。



【蒟蒻の効用】

蒟蒻は創業140年余の老舗“石橋屋”さんのこだわり蒟蒻ペーストを使用しております。
食物繊維たっぷりで、糖質と脂質を包み込みカロリーを身体に吸収させないで、排出させる働きがあります。

【竹炭の効用】

体の中の有害物質や余分な糖分、脂肪を吸着し、体外に排出するデトックス効果があります。
竹が地中根から吸い上げたカルシウム、ナトリウム、鉄分などのミネラルが豊富で、食物繊維もたっぷりです。

日本茶カフェ“田頭茶舗”のこだわり

抹茶、ほうじ茶も一番茶

ソフトクリーム



冬の間の栄養分をしっかり含んだ一番茶を石臼で
碾いた抹茶、ほうじ茶をいれたソフトクリームです。

無添加アイスクリーム

パフェ



乳化安定剤、着色料、保存料を使用せず、蒟蒻を入れて
カロリー控えめ。支援を必要としている人達の就労
機会を創出するゴールズ(株)謹製。

国産食材

お茶漬け



お米は広島県産こしひかりなど、食材は国産を使用。
セントラルキッチンで丁寧に手作りしております。

全てに茶せんを使用

抹茶ラテとほうじ茶ラテ



抹茶ラテなども茶筅で一煎ずつ点て、ミルクのみを
入れております。〈砂糖不使用〉

自家製わらび餅や団子

自家製わらび餅とこだわり抹茶きな粉



わらび餅は、お餅処ゆい庵にて手作りしております。
抹茶きな粉には高級青きな粉を使用。

あんこと最中の皮

こだわり最中



あんこは、北海道十勝産100%を使用した吉川製餡
謹製。もなかの皮は、広島県産もち米を100%使用し、
一枚一枚手作りした三谷製菓謹製。



田頭茶舗 広島金座街店
広島市中区堀川町5-9
tel&fax:082-504-6533

田頭茶舗 レイリア大橋駅店
福岡市南区大橋1-5-1 B1F (西鉄大橋駅直結)
tel&fax:092-408-8522

田頭茶舗 アミュプラザ小倉店
北九州市小倉北区浅野1-1-1 アミュプラザ東館2F
tel&fax:093-967-6653

お餅処 ゆい庵
広島市中区堀町1-5-7 鉄橋堂ビル 1F
tel:082-532-1213

田頭茶舗 広島レクト店
広島市西区扇2-1-45 レクト広島T-SITE 1F
tel&fax:082-942-6532

田頭茶舗 木の葉モール橋本店
福岡市西区橋本2-27-2 木の葉モール橋本 1F
tel&fax:092-707-6133

田頭茶舗 おのだサンパーク店
山陽小野田市中川6-4-1 おのだサンパーク 1F
tel&fax:0836-39-6523

田頭茶舗 福岡天神イムズ店
福岡市中央区天神1-7-11 天神イムズ B1F
tel&fax:092-726-6533

田頭茶舗 リバーウォーク北九州店
北九州市小倉北区室町1-1-1 リバーウォーク北九州1F
tel&fax:093-383-8433

田頭茶舗 伊勢丹立川店
立川市曙町2丁目5-1 伊勢丹立川 B1F
tel:042-525-1111



〒737-0831 広島県呉市光町8-18
TEL 0120-21-4424 <http://www.yuicha.jp/>