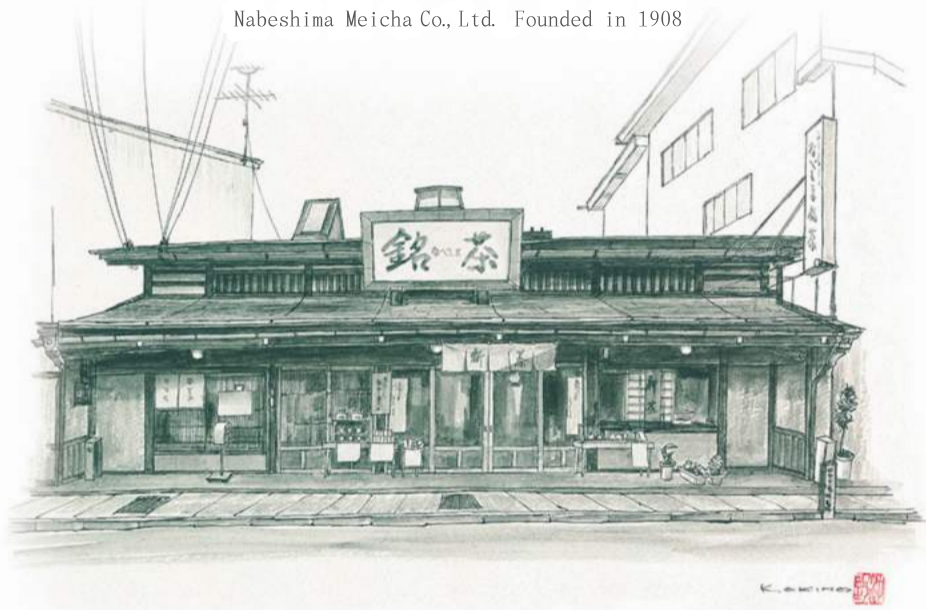


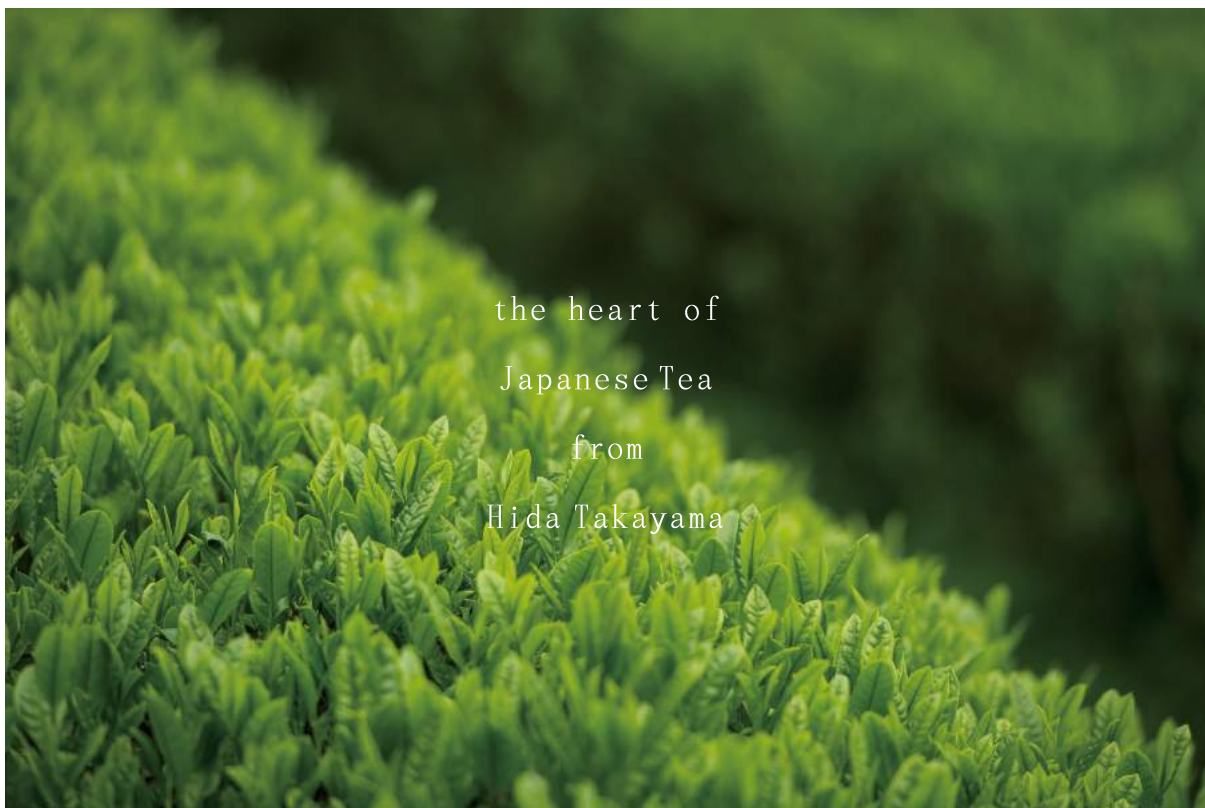
創業明治41年

松翁園なべしま銘茶

Nabeshima Meicha Co., Ltd. Founded in 1908







the heart of
Japanese Tea
from
Hida Takayama

くらしの中に息づく

茶の心

飛騨高山

[The spirit of Japanese Tea]

はるか平城・平安の昔から匠の技を連綿と伝える山都・飛騨高山。茶道宗和流の祖・金森宗和生誕の地としても知られ茶の心をいまに伝える町。

明治41年創業の「なべしま銘茶」はこの地で生まれ、飛騨びとに茶を商うことで人々の暮らしの中に「茶の心」を育んできました。

そしていま、時代の風を敏感に受け止めながら自然環境の保全や快適な暮らしの創造のために新たな取り組みを始めています。

「茶の心」は思いやりのある豊かな心を育てます。「すべては、お茶から始まる」その思いを大切に。私たち「なべしま銘茶」はこれからも地域社会に貢献していきたいと考えています。

A long time ago, during the Nara and Heian periods, Hida Takayama, the city of trees, inherited the culture of master craftsmanship, and is well-known as the birthplace of Mr. Sowa Kanamori, who established Sowaryu in Sado.

Nabeshima Meicha Co., Ltd. was established in Gifu Prefecture in 1908, and ever since we have nurtured the spirit of Japanese Tea in people's lives through the tea business in Hida.

Now, keeping up to date with the times, we begin a new approach to conserving its natural environment and creativity in the world of amenities.

The spirit of Japanese Tea enriches the warm heart.

All originates in Tea. We believe the spirit is very important.

We hereby disclose our passion for contributing to the regional community as it has been.

松翁園なべしま銘茶
Shooren Nabeshima Meicha

松翁園なべしま銘茶

Shooren Nabeshima Meicha



健康に
よい「お茶」

Healthy Tea



古くから薬として世界で飲まれている「茶」。「朝茶は七里戻っても飲め」ということわざがあるように、昔から茶葉に含まれるカテキンはもともと個人がもっている免疫力を助けてくれることから体に良いといわれてきました。縁起物としても伝えられてきたお茶は「茶柱がたつといいことがある」など、身近で我々の暮らしの中に溶け込んでいます。

Tea is known familiarly all over the world as a medicine. They say that Tea Catechin strengthens the immune system. An ancient saying declares that morning green tea prevents misfortune. Tea also becomes a lucky charm when you find a tea stalk floating upright in your tea cup. Tea has been in our life for ages.



深蒸し茶専門店

お茶の旨みを一煎目にひきだす製法



Specializing in Deep Green Tea

お茶は一煎目に香り、二煎目に味と言われます。しかしながら、蒸す時間を通常の二〜三倍長くすることで「煎目に香りも味も最大限に引き出したのが「深蒸し茶」です。なべしま銘茶の「深蒸し茶」は深い色合いをした、香り高くうま味の凝縮した特別なお茶です。

It is said that when you drink Japanese tea, you enjoy the smell at the first extraction, and the taste with the second. However, it is the DEEP GREEN TEA that you could enjoy both at the first extraction by steaming the leaves twice or three times as long. It is named after its unique color, which is forest green, as well as powerful umami with a very special fragrance.

ミシユラン三ツ星観光地。
飛騨高山市内の古い町並みや高山祭に代表される歴史と文化が息づく城下町には年間400万人以上の観光客が訪れています。また、近隣の白川郷合掌造り（世界文化遺産）など古き良き文化を今に残しています。
HIDA TAKAYAMA is a Michelin three-star tourist destination. Over 4 million people visit to see the old Japanese-style townscape and the Takayama festival. This fortress town has a long history and has channeled great efforts into the preservation of Japanese traditions. In addition, there is a Shirakawa-go Gassho-style house that is registered as a World Cultural Heritage site.



飛騨高山
HIDA TAKAYAMA



お茶の文化を継承

松風流泉月会煎茶教室

Inheritance of Tea Culture

煎茶道 松風流。
地元のお茶会をはじめ東京、京都や海外（フランス・デンバー・オーストラリアなど）世界にお茶の文化を広めています。
Tea ceremony-Matsukaze-Ryu
We have introduced our Japanese Tea Culture to the world, not only in Tokyo and Kyoto, but also abroad in France, Australia, and the United States.



登録有形文化財

なべしま銘茶の店舗が、2017年国の文化財に認定されました。蔵のつくりは昔のまま原型を残しています。

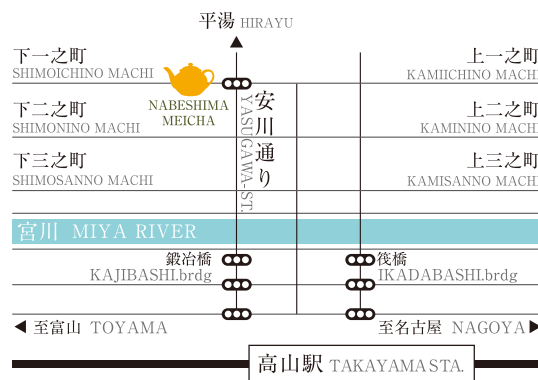
The Nabeshima Meicha Shop became registered as a cultural property in 2017. Our warehouse remains as it has for ages.

A Registered Tangible Cultural Asset of Japan



松翁園なべしま銘茶

〒506-0843 岐阜県高山市下一之町 12 番地
12 Shimoichinomachi Takayama city Gifu 506-0843
TEL:0577-32-4086 MAIL:meicha@vega.ocn.ne.jp



www.nabesima.co.jp



www.rakuten.ne.jp/gold/nabeshimeicha/