

いただきます

がもつと楽しみに。

新米予約受付中！

8月下旬頃発送予定



詳しくはこちら

三原村のお米の美味しいワケ

昼夜の寒暖差が大きい



保水力の高い山からの
水を使用できるほど
水源が豊か



自然に囲まれていて
土壌が豊かで栄養分を
多く含んでいる



ふるさとチョイス・さとふるなど、各種寄附サイトで受付中！

入会費700円！
イチオシ返礼品

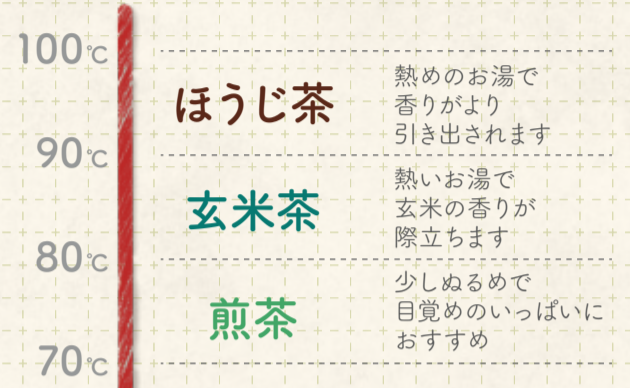
創業93年 村民に愛される三原村唯一のお茶農家
岩崎製茶のお茶が故郷を思い出すきっかけとなってほしい



岩崎製茶

茶葉とお湯の目安

茶葉 **3g** に対して お湯 **120ml**
大きじ1杯 湯呑み1杯



あくまで目安です。
お茶を淹れる時の決まりはありません。
その時の気分にあわせて、
思いのままに味を楽しんでください。



岩崎製茶 4代目
いわさき つよし
岩崎 剛 さん



岩崎さんの
お仕事が覗ける
Instagramは
こちら



**自分好みの淹れ方を
見つけてみてください**

「日常的に気軽に楽しめるお茶を提供したい。」
イベントなどに参加して、直接お客様の声を
聞き、伝統的なお茶作りを日々励んでいます。
岩崎製茶の茶葉は、土地と気候を生かした自
然な栽培を心がけ、特別な肥料や手法は用いま
せん。この地域特有の寒暖差が茶葉の風味に影
響を与え、皆様に愛されるお茶を育んでいます。
派手さはないものの、日々の暮らしにそっと
寄り添うようなお茶作りを目指しています。

**日々の暮らしに寄り添う
お茶作りを目指しています**

岩崎製茶では、玄米茶、ほうじ茶、玉緑茶、
煎茶、番茶、紅茶、荳茶といった多様な種類の
お茶を取り扱っており、シンプルな味わいを大
切にしています。
それぞれのお茶には独自の特徴があり、例え
ば、玄米茶は香ばしさ、玉緑茶はまろやかな甘
みが特徴です。荳茶は、爽やかな甘みと旨味が
特徴で、お湯の温度によって味わいに変化しま
す。
自家栽培の茶葉を中心に、「やぶきた」「めい
りよく」などの約8種類の品種をブレンドして
味のバランスを調整しています。玄米茶用の玄
米をわずかに仕入れる以外は、ほぼ自家栽培で
賄っています。
お茶の時間を特別なものにするためには、茶
葉や急須の香り、色の違いを五感で楽しむこと
が大切です。おしゃれな茶道具を使ったり、自分
好みの淹れ方を見つけたら嬉しいことで、ペット
ボトルのお茶では味わえない豊かな体験を感じ
て頂けると幸いです。
ふるさと納税を通じて、高知県三原村でお茶
作りをしていることを広く知ってもらうことも
に、故郷を離れて暮らす方々にとって、岩崎製
茶のお茶が故郷を思い出すきっかけとなること
を願っています。

2024年度のご報告

集計期間：2024年4月1日～2025年3月31日

- 寄附総額 **14,196,000** 円
- 寄附件数 **1,349** 件
- 一番人気の返礼品 **玄米茶(岩崎製茶)**

皆様のご寄附に支えられております。
ありがとうございます。
2025年度もよろしくお願ひします。

アンケートのご協力お願いします!

現在、三原村では、より多くの方に喜んで頂けるように、返礼品のラインナップの充
実化を検討しています。

そこで、日頃よりご寄附頂いている皆様からの声を反映してより良いものに出来れば
と考えておりますので、アンケートへのご協力をお願いします。(所要時間5分程度)

こんな商品・セットがあったら、嬉しい!
返礼品のご感想など

皆様の声を聞かせて下さい。
たくさんのご意見・ご要望、お待ちしております!



アンケートは
こちらから

三原村にご寄附いただき、ありがとうございます。

お問い合わせ
発行元

一社) 三原村集落活動センター **やまびこ**
〒787-0802 高知県幡多郡三原村宮ノ川1113-2 ☎0880-31-7839



やまびこ
ホームページ



ふるさと納税に
ついてはこちら