

富士山の恵み～日本一の静岡茶に触れる感動体験① 代々伝わる生産茶農家での茶もみ製法体験（御殿場市・勝又製茶）

SHIZUOKA/Gotemba



HIGHLIGHT

- ・生産量日本一を誇る静岡茶に触れる体験プログラム。
- ・勝又製茶では富士山を眼前とする茶畑風景が楽しめる。
- ・代々伝わる生産茶農家での茶もみ製法体験（御殿場市：勝又製茶）
代々続くオーナー自身の説明による茶摘み、茶もみ製法体験

地域資源

富士山麓には、富士山の伏流水がもたらす豊かな水源、火山灰地質、温暖な気候などの自然の恵みを受けた食材・食物・食文化がある。特に、静岡県は日本一の茶の産地として古くからの歴史が今に伝わっており、その歴史と伝統の茶文化を体験する。

カテゴリー

Tradition Cuisine City Nature Art Relaxation Outdoor

価格情報

■ 価格（税込）

¥3,000

■ オプション／価格（税抜）

■ 含まれるもの
体験代、ガイド料

■ 含まれないもの
現地までの交通費

言語対応

■ 対応言語

Japanese English Chinese Other
()

■ 通訳ガイドの有無

Yes No

■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
静岡県在住の通訳案内士ガイド（英語）が担当

■ 言語補完ツール
説明ボード

受け入れ情報

■ 実施期間・実施回数

通年・ガイドの都合により

■ 所要時間・開始時間・開催頻度

約1.5時間・A.M.10：00～、P.M.1:00～など希望に応じて対応

■ 催行人数（最大/最小）

2人～20人

ACCESS



地図出典：Google map

住所：静岡県御殿場市川島田334-6
勝又製茶

アクセス：

車：東名高速道路・御殿場ICから約5分

電車：JR御殿場線・御殿場駅下車一徒歩約10分

体験詳細

- ・生産量日本一を誇る静岡茶に触れる体験プログラム。
- ・茶畑でのお茶の栽培についての説明。
- ・代々続くオーナー自身の説明による茶摘み（季節による）。
- ・茶もみ製法体験。
- ・「茶もみ」の伝統や、「代々伝わる家系」等の説明。
- ・時期に応じ、茶摘み体験を加えたプログラムをアレンジ

スケジュール

- ①10:00 勝又製茶集合
- ②10:00 - 10:30 茶畑見学～静岡茶、茶もみ製法等の説明
- ③10:30 - 11:30 茶もみ製法体験、試飲

その他プラン情報

■参加条件

- ・特になし

■ミーティングポイントと住所

勝又製茶 静岡県御殿場市川島田334-6

■キャンセルポリシー

未定

■注意事項の喚起

特になし。

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

荒天時は安全のため中止する場合があります。
また、参加者の都合で遅れる場合は、スケジュールを変更させていただく場合があります。

■保険対応

未定

■在庫管理

Yes No

■カットオフ

未定

■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

■問い合わせメールアドレス（会社名／担当者名）

tsj@exploreshizuoka.com（静岡ツーリズムビューロー／秋田）

施設設備情報

■wifi 環境

Yes No

■web予約

Yes No
()

■クレジット対応

Yes No
()

■トイレ

洋式 和式
なし

■耐震設備

Yes No

■非常食

Yes No

■救命講習受講者

Yes No

■消火設備

Yes No

■防災マニュアル

Yes No

■非常用電源

Yes No

■避難マップ

Yes No

■バリアフリー

Yes No

■サイト情報（予約サイト等）

https://exploreshizuoka.com/mt-fuji-travel/explore/?tex_what_to_do_category=shizuoka-green-tea-with

■食文化対応

特になし。

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

富士山、御殿場プレミアムアウトレット、時之栖、キリンディストラリー等。
宿泊施設は御殿場市内にあり。

■前後で体験可能なコンテンツ

お茶間屋での静岡茶飲み比べ体験
伝統的町家における茶道・お点前体験
富士山の恵みの水の町「三島」～リラクゼーションウォーク
富士山麓でメディテーション・スピリチュアル感動体験