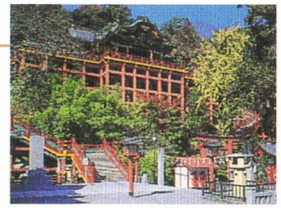
嬉野温泉近郊の観光



世界一の大茶樹

国の天然記念物に指定されているこの茶樹は、茶どころ嬉野のシンボル。樹高4m、樹齢300年以上と推定される大樹です。
お茶ちゃ村より車で5分。

祐徳稲荷神社



日本三大稲荷の一つで、朱塗りの門は日光東照宮の陽明門に匹敵するといわれるほどで、「鎮西日光」と讃えられています。
お茶ちゃ村より車で20分。



ハウステンボス

17世紀のオランダの街並みをそっくりそのまま再現。思う存分ヨーロッパを満喫できる、西九州最大のテーマパークです。
お茶ちゃ村より車で30分。

©ハウステンボス／J-14735

海きらら・パールシーリゾート西海橋



九十九島の複雑な地形は、多くの生物を育んでいて、魚以外の生き物が数多く生息しています。そんな数多くの生き物たちを展示する水族館。
キラキラとした九十九島の海の世界を堪能しよう。お茶ちゃ村より車で50分。



グラバー園

トーマスグラバーが西洋の学問を教えた住居。グラバーは開港まもない長崎に製茶所を設け、嬉野茶や生糸を輸出し莫大な財を得、後に武器や軍艦をビジネスとしたイギリス人貿易商でした。
お茶ちゃ村より車で60分。



各種ギフトご注文承ります

㊟三根製茶工場直売部

嬉野バスセンター通り
TEL 0954-43-1190



交通のご案内

- ●福岡から……約70分（高速利用）
- ●佐賀から……約30分（高速利用）
- ●長崎から……約40分（高速利用）
- ●有田から……約25分
- ●福岡空港から… 約60分（高速利用）
- ●佐賀空港から…… 約40分
- ●嬉野インターチェンジより… 約6分
- ●東彼杵インターチェンジより… 約7分



日本茶のふる里

茶畑に囲まれた大自然いっぱいの中で・工場見学

うれしの お茶ちゃ村

長崎街道・茶の関所

国道34号線嬉野市街地より長崎方面へ車で5分

佐賀県嬉野市嬉野町平野不動山入口

TEL0954-43-1188
（よんさい いい はっぱ）

FAX0954-42-0549

http://www2.saganet.ne.jp/ochacha/

E-mail:ochacha@vip.saganet.ne.jp

営業時間／AM8:30～PM6:00

車50台・バス10台大駐車場完備

日本茶のふる里

うれしの お茶ちゃ村

長崎街道・茶の関所

茶畑に囲まれた
大自然いっぱいの中で
工場見学



お茶のふる里
うれしの お茶ちゃ村
三根製茶工場

お茶と日本の歴史をひも解く

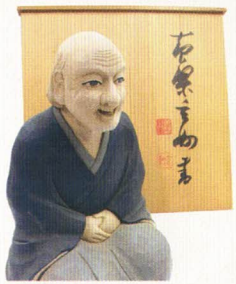
歴史が薫る 茶の道270余年

茶が唐の国よりこの地に伝来以降、日本そして世界を動かし愛され続ける嬉野茶。その製法を伝承し、更なる嬉野茶の魅力を発見しながら、皆様に喜んでいただける製品づくりに日々精進しております。

唐茶印

約270年前の江戸時代中期、全国のお茶の産地名がつく以前から自家用に製造した茶を、唐の国より伝来した「唐茶」として販売していた頃の木版です。肥前国嬉野と言われた時代から当工場に代々受け継がれ、日本茶、嬉野茶にとって大変貴重な遺品となっております。





高遊外売茶翁の像

隠元禅師に師事し、黄檗山萬福寺にて仏法を修め、後に「ただ飲みも勝手、ただよりはまけもうさず。」と庶民に茶を気軽に飲む習慣を広めた煎茶道の始祖であり、佐賀蓮池の出身。
この木彫の座像は日本全国でも黄檗山萬福寺と当工場に所蔵しており、来店の際は思い出として拝観戴きたいと思います。

大浦慶

江戸末期1859年日本茶（うれしの茶）を初めて世界へ輸出した女貿易商。得た財力を坂本龍馬を始め討幕の志士達へ資金や自宅をアジトとして提供し彼らが明治政府を造り上げる大きな力となりました。嬉野茶や大浦慶が居なかったら今の日本国は無いかもしれません。



歴史薫る 日本茶のふる里 お茶ちゃ村へ

お茶ちゃ村とは
嬉野茶発祥の地、不動山入口平野に位置し旧長崎街道を背にして俵坂関所跡のすぐ下、まわりをみどりのジュータン茶畑に囲まれた大自然いっぱいの中で茶の仕上製造工場を見学しながら出来たて、炒りたての緑茶や紅茶を工場価格でお求めいただけます。



冷凍倉庫

日本で最もすぐれた品質管理、茶畑より摘み取られた茶葉は発酵させぬ様にすぐに熱処理加工し水分率4～5%の荒茶までにした茶を鮮度を保つ為にマイナス25度の冷凍倉庫に保管します。



工場

機械から機械へとコンベアー及びエアーを利用してお茶は移動しながら仕上げ製造されていくオートメーション化された工場。昔の製茶機械も展示しています。



売店

売店では、仕上げたての嬉野茶をはじめ、お茶を使用したお菓子や、人気のあるお茶石鹸、保湿クリームの緑茶シアバターなどの美容品、歴史ある有田焼など、佐賀、嬉野のお土産として喜ばれる品々を多数取り揃えており、楽しくお買い物いただけます。

ひと味違う 旅の思い出と おいしいさをあの方へ

釜炒り茶

皆さん、日本で初期に飲まれていたお茶は釜炒り茶だったことをご存知でしょうか。蒸し製よりも生産量がはるかに少なく、国内では幻の銘茶と言われております。近年では全国茶品評会において農林水産大臣賞を受賞し、産地賞もいただくほどの銘茶でございます。
お茶ちゃ村では、他に類のない数の釜炒り茶を取り揃えており、健康を考え開発された、カテキンをプラスした釜炒り茶も好評頂いております。



釜炒りカテキン

水出し煎茶 冷たいぞと



1970年、今から約40年前、お茶がお湯で抽出することが定説だった時代に世界で初めて、水で抽出できるよう当工場が開発した水出し煎茶の元祖でございます。農林水産省より、水で出すことによって、血糖値の上昇を抑制する働きのあるポリサッカライドが多く抽出され効果があると発表されて以来、暑さ寒さを問わず、通年にわたって多くのご注文を頂いております。血糖値の気になる方へのお土産にいかがでしょうか…



うれしの紅茶

江戸時代末期、
日本で最も早く赤茶として生まれたのがうれしの紅茶です。ノンシュガーでほのかな甘みが有り、国産紅茶の中でも最も高い評価をいただいております。

オススメ!! 話題のお茶ちゃ村スイーツ



嬉野名物 お茶ちゃ村の 抹茶ソフトクリーム

工場挽きたてのお抹茶をふんだんに使用し、甘さおさえめでしっかりとしたお抹茶のコクを堪能いただけます。



嬉野銘菓 お茶ちゃ村の手作り最中

当工場特製抹茶を使ったあんと大納言あんの2種。
最中の皮はもち米を使用したパリパリの食感をお楽しみいただけます。