

新島田の逸品

～日本に誇る島田のモノがたり～

「島田の逸品」は、市の魅力を日本、世界に発信するシンボリック的存在として認定した島田市が誇る逸品です。

☎商工課 ☎ 36-7164

稀少手摘み和紅茶



カネトウ三浦園
切山 1591-15
☎ 45-2916
🌐 <https://tea-miuraen.jp>

内容量 / 20g
価格 / 1,080 ~ 1,188 円

【逸品ストーリー】

緑茶生産 140 年以上の伝統を持つ茶農家を作る「べにふうき」を使った和紅茶。一芽一芽手摘みした茶葉を紅茶専用機械で製造したものは、国内でも例がない。春・夏・秋とそれぞれの特徴から季節を楽しみ、伝統を守りながら新たな愛好者を掘り起こす逸品。

へにふうきは、「紅富貴」と書かれ、もとは紅茶用に作られた品種です。当園では緑茶用に育てていたものを、紅茶専用の機械を使って紅茶として作るようになりました。緑茶の一番茶、二番茶と同じように、春・夏・秋摘みでそれぞれの味の違いを楽しむことができます。夏摘みはフルーティーな味で、紅茶らしい渋みがあります。少し濃いめに淹れて、アイスティーやミルクティーにしてもおいしく飲めますよ。島田の逸品を通して、地域のファンが増えたらうれしいですね。

カネトウ三浦園
みうらよしのが
三浦克暢さん



▶「島田の逸品」のパンフレットは、商工課（本庁舎 2 階）またはホームページでご覧いただけます。

高校生、島田のお仕事現場に行く！

市内 5 つの高校に通う生徒が、さまざまな職場を突撃レポート。市内企業のこだわり・島田の誇りを発信します。

☎戦略推進課 ☎ 36-7120

もっと知りたい！ モンゴルのあれこれ

☎文化資源活用課オリンピック・パラリンピック推進室 ☎ 36-7214



（資）松野鑄造所

創業 90 年以上の歴史を持つ、資松野鑄造所を訪問。仕事内容や会社の歴史などの説明を受けた後、製品の作り方や機械について案内してもらいました。工場内では、鉄が溶ける熱さと匂いを実感。生徒たちは、現場で働く若手社員に「ケガをしないか」「やりがいは」「女性の働き方は」など、積極的に取材しました。



体に気をつけてね

Бие бодоорой.

8月の放送では、モンゴルのバーベキューについて紹介。羊肉の塊を野菜・塩・香辛料と一緒に大きな缶に入れ、石焼きにします。



うへはら まり こ
植原真理子 専門員
(モンゴル国出身)

📻 FM 島田で放送中！ 高校生、島田のお仕事現場に行く！

①第4日曜日、午前 10 時 10 分から ②翌木曜日、午前 9 時 30 分から ③同・木曜日、午後 7 時 5 分から。WEB なら 24 時間試聴可能。音声データはコチラから➡



📻 FM 島田で放送中！ モンゴルのあれこれ

毎週第 1・2 水曜日、午後 0 時 5 分から。WEB なら 24 時間試聴可能。音声データはコチラから➡

