

全国手もみ茶品評会

産地賞

20年連続受賞
通算25回受賞

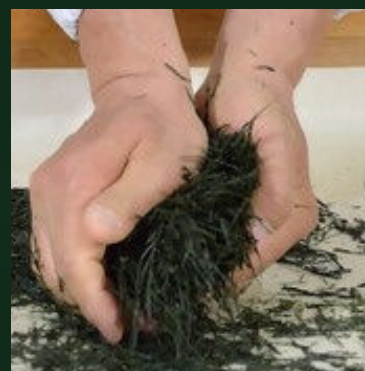
狭山茶は埼玉県入間市から

日本三大銘茶のひとつ、狭山茶

「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」といわれるほど、味の良さを象徴するお茶です。その特徴は、寒冷な気候で育つため、厚みのある茶葉となり、甘み・旨味・深いコクを生み出します。入間市は、生産量・栽培面積で県下一を誇る主産地です。

全国が認める、手もみ茶の技

熟練の茶師が5時間かけ全身で揉み上げる入間市の手もみ茶は、1日300g程しか作れない芸術品です。針のような見た目と出汁のような濃厚な旨味が特徴で、全国1位の産地賞を20年連続で獲得しています。



ふるさと納税で、入間市の狭山茶を味わってみませんか



深蒸し狭山茶
まずは急須で



スパークリングティー
料理とペアリング



狭山茶うどん
狭山茶を食べる

入間市には、まだまだ魅力があります。

① 食べる楽しみ



煮卵パン

地元で大人気のパン屋さん



低糖質スイーツ

低糖質なのに驚くほど甘い



粒生こしょう

調味料選手権で最優秀賞

② 暮らす楽しみ



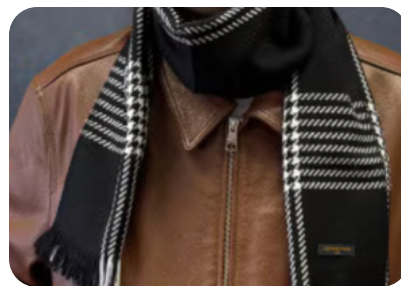
まくら

5つ星ホテルでも採用



ダイニングテーブル

天然無垢材で世界に一つの家具



マフラー

大正時代からつづく伝統工芸

③ 体験する楽しみ



入間航空祭駐車券

駐車場確保で快適に観覧



お食事券

地元の食材を一流のシェフが贈る



茶畑テラス

茶畑に囲まれた非日常空間

お気に入りを見つけたら、もう一度。

今回の寄附をきっかけに、ぜひ入間市の新しい魅力もお楽しみください。

ふるさと納税
入間市公式HP



お問い合わせ先
入間市役所企画課未来共創政策推進室
TEL 04-2964-1111 (内線3130～3134)