

茶之源

明

亞日安鄭燧名茶校

峽川有兩人合抱者也一尺二尺迺至數十尺其巴山

子花如白蓋圓微實如枱欄蒂如丁香根如胡桃瓜盧

廣州

似茶至

苦澁併欄蒂如丁香

根如胡桃瓜盧

葉如

柘

胡桃與茶根皆下

孕此至瓦礫

屬其子似茶

瓜盧

木出

從草或從木或草木并

從草

當作

上由

茶

茶經

本

草

草

木

瓜盧

本

卷上

字

當

上由

心

一

味

水

一保堂のこと

京都に本店を構える、抹茶をはじめ玉露・煎茶・番茶を扱う日本茶(京銘茶)専門店です。

およそ300年前の享保二年(1717年)近江出身の渡辺利兵衛が京に出て寺町通りに拓いた「近江屋」に始まります。その後弘化三年(1846年)に山階宮やましなのみやから「茶一つを保つ」ようにと「一保堂」の屋号を賜りました。

茶筌や急須を使って淹れるお茶からティーバッグで気軽に楽しむお茶まで幅広くご用意しております。淹れ方によっていろんな表情を見せてくれる茶葉。

この素材が持つ魅力や面白さを販売、喫茶室、教室活動等を通してお届けしたい、というのが私どもの願いです。

About Ippodo

Ippodo Tea Co. is a Kyoto-based purveyor of premium Japanese green tea. Founded almost three centuries ago as a shop called Omiya on Teramachi Street, it was bestowed with the name Ippodo in 1846 by Prince Yamashina. Ippodo offers a wide range of tea products, from those requiring preparation with whisks or kyusu teapots to handy teabags for maximum convenience. A variety of flavors and aromas can be produced from our tea leaves simply by changing the way the tea is prepared. In addition to premium tea, Ippodo also provides tearooms, tea classes, and other activities.

一保堂のお茶

今から八百年以上前の鎌倉時代初め、榮西禪師が中国(宋)から「抹茶」を伝えました。気候風土がちょうど良質のお茶の生育に適していたこともあり、宇治は品質の高いお茶の産地として発展し、品質向上や技術改良の中心的な役割を担い続けてきました。

「抹茶」は自然が作り出す鮮やかな緑色と、その香りやうまみが魅力です。

「煎茶」は江戸時代の中頃に今に伝わる製法が確立されました。澄んだヤマブキ色と上品で穏やかな香りと爽やかな味が特徴です。また「玉露」は江戸時代後期にその製法が工夫され、独特の香りとうまみが持ち味です。いずれも宇治で産み出された技術が今に伝わり、現在の日本茶のほとんどがこの「宇治製法」の伝統を引き継いでいます。

千二百年の都であり、「茶の湯」が成立した地である京都。その街で江戸時代中頃から茶を商ってきた一保堂では、歴史の中で確立された製造・精選技術によって作り上げられた仕上茶を、伝来のブレンド(合組)技術により、毎年安定した品質の高い茶葉に仕上げております。

お茶は自然の恵み。一保堂は茶葉そのものの香りや味を損なわないよう大切にし、お茶本来の特徴である上品で穏やかな香りと味を追求しています。これからも飽きのこない安心してお召し上がりいただけるお茶を吟味しご用意してまいります。

About Ippodo Tea

Over eight centuries ago, a Zen priest introduced the pastime and culture of drinking matcha to Japan from China. The district of Uji in Kyoto developed into a producer of premium tea and assumed a central role in quality and technological improvement.

Part of matcha's allure is its natural vibrant green color and characteristic aroma and *umami*. The modern method of producing sencha, which has a clear, golden yellow color, refined, mellow fragrance, and refreshing flavor, was developed in the middle of the Edo period. A method was later devised for producing gyokuro, known for its distinctive fragrance and *umami*. These techniques, developed in Uji, have been passed down to the present day, and now form the basis and tradition of virtually all modern-day Japanese green tea production.

Kyoto, the home of the traditional tea ceremony, has a long history. It is here that Ippodo began dealing in Japanese green tea in the middle of the Edo period. Today, we use traditional blending techniques to consistently provide high-quality tea every year from tea leaves that are produced using manufacturing and selection methods established over centuries.

In our pursuit of the key essence of Japanese green tea, we take great care to ensure that the authentic fragrance and flavor of the tea leaves come through untainted. We are committed to carefully selecting and providing the finest Japanese green tea.

日本一保堂銘茶

TEA



IPPODO TEA CO.

TERAMACHI-NIJO KYOTO JAPAN

株式
会社

一保堂茶鋪

京都市中京区寺町通二条上ル常盤木町52

電話 (075) 211-3421 〒604-0915



抹茶

うまみを葉っぱいに蓄えた茶葉を石臼で細かく挽いたもの。自然が作り出す鮮やかな緑色とその香りやうまみが特徴です。茶筌さえあれば、気軽に楽しめます。

Matcha

Matcha is known for its natural vibrant green color and characteristic aroma and *umami* (full-bodied flavor). It is produced by grinding tea leaves that are brimming over with *umami* into a fine powder using a stone mill, and can be prepared easily using a tea whisk.

お茶の種類

Our Selection of Teas



玉露

独特の香りと甘み、いつまでも余韻の残るうまみが心を和ませてくれます。ゆったりとした時間のなかでじっくりと味わっていただきたいお茶です。

Gyokuro

Gyokuro has a distinctive aroma, sweetness, and *umami* flavor that linger on the palate and soothe the soul. It is best appreciated when sipped slowly, savored on the tongue like a fine brandy.

煎茶

ほどよい渋みと甘み、あと味の爽やかさは格別です。朝のお目覚めに、食事の後に、おやつのひとつなど時や場面を選びません。

Sencha

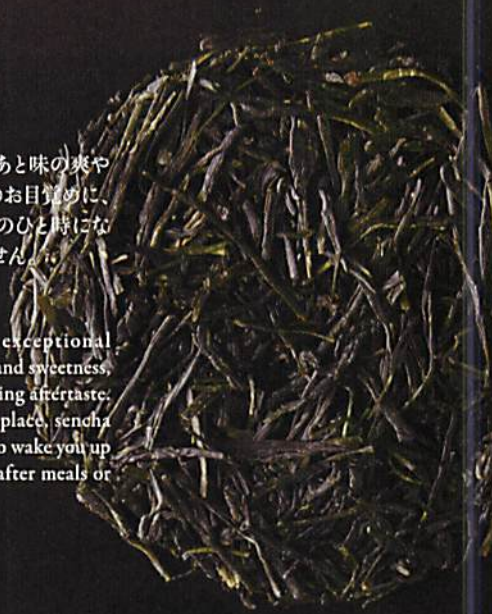
Sencha provides an exceptional balance of astringency and sweetness, together with a refreshing aftertaste. Delicious any time or place, sencha serves as a great drink to wake you up in the morning, savor after meals or enjoy with snacks.

番茶

煎茶の大きく成長した葉を使っているためあっさりとした軽い風味が持ち味です。熱湯を使って淹れる気軽なお茶、日々のお茶として重宝します。

Bancha

Characterized by a light flavor, bancha is made from leaves that have grown too large for use as sencha. Quick and easy to prepare with boiling water, it is ideal for regular, everyday consumption.



販売

茶葉をはじめ茶釜や急須など道具類、お茶のテイクアウトもごさいます。
※京都本店、東京丸の内店、ニューヨーク店では試飲をしながらお選びいただけます。

Shop

We have Japanese green teas and utensils such as whisks and kyusu teapots, and also have tea available for take-out.

* Taste before you buy at our Kyoto, Tokyo Marunouchi, and New York stores.



京都本店

ランチの相伴にテイクアウト。
京都本店、東京丸の内店、
ニューヨーク店でどうぞ。

If you're in Kyoto, Tokyo
Marunouchi, or New York, pick
up some tea to go with your
lunch.



喫茶室 嘉木

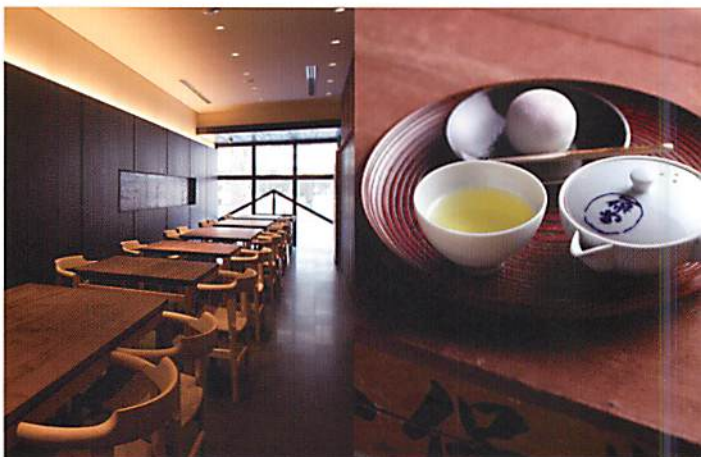
「淹れるところからご自分で」が嘉木スタイル。急須で淹れる時間もゆったりとお楽しみください。

※喫茶室は京都本店及び東京丸の内店に併設しております。

Kaboku Tearoom

The Kaboku way is to allow customers to prepare their own tea. Take your time and enjoy preparing tea with a kyusu teapot.

* Tearooms are available at our Kyoto and Tokyo Marunouchi stores.



東京丸の内店

教室

教室や各種イベントを随時開催しています。お気軽にお問合せください。

◎教室担当: event@ippodo-tea.co.jp

Tea class

We hold regular classes and events. For details, contact our Kyoto staff at event@ippodo-tea.co.jp.



京都本店

京都本店

本店は京都御所の東側を南北に走る寺町通に面しております。この通りは平安京が始まった頃は、「東京極大路」として京の一番東の端を南北に通っており、秀吉の頃にはこの通り沿いに街中の寺院が移転させられ「寺町通」と称するようになりました。一保堂がその前身である「近江屋」

をこの地に拓いたのは江戸の中頃、道沿いの寺が火事で焼けて移転したあとを一般庶民が利用できるようになっていったようです。明治の後期から大正末年頃までは、路面電車が走る京都のメインストリートでした。その名残から今でも道の両側に歩道があり、並木の植わった落ち着いた町並みを保っています。



明治38年 店舗前に路面電車が走る
Ippodo in 1905, with streetcar rails in foreground.

Main store in Kyoto

Ippodo's main store in Kyoto is located on Teramachi Street, which runs north and south along the eastern side of the Imperial Palace, originally marking the far eastern border of the capital. The street was named Teramachi ("temple town") during the reign of Toyotomi Hideyoshi. The shop Omiya, as Ippodo was originally known, opened in this area around the middle of the Tokugawa shogunate. From 1895 to 1926, Teramachi Street was a main street of Kyoto. Now a quiet lane, the area retains some vestiges of its former prominence, lined with broad, well-kept sidewalks and beautiful ginkgo trees.



604-0915 京都市中京区寺町通二条上ル

Tel. 075-211-3421 Fax. 075-241-0153

- 店舗……午前9時から午後6時
- 喫茶室嘉木……午前10時～午後6時(午後5時30分ラストオーダー)
休まず営業(年末年始除く) 専用駐車場あり

Teramachi-dori Nijo, Nakagyo-ku, Kyoto, 604-0915, Japan

Store hours: 9:00 am to 6:00 pm

Kaboku Tearoom: 10:00 am to 6:00 pm ('Last call' at 5:30 pm)

* Open year round except during New Year's holidays.

** Parking available

東京丸の内店

皇居のすぐそば、ビジネスやお買いもの、劇場や美術館などの文化施設があり、街にいろんな表情がある東京丸の内。東京の玄関口としてもアクセスが便利な立地です。丸の内を南北に走り、ゆったりとした歩道と並木が連なる仲通り、有楽町にほど近い場所に東京丸の内店は位置します。



Tokyo Marunouchi Store

Conveniently located in Marunouchi, Ippodo's Tokyo Marunouchi store is readily accessible from Yurakucho Station. The store is located on Naka-dori Street, which runs north and south through the Marunouchi district, home to business and shopping centers, theaters, and art museums.

100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1 丸の内仲通り国際ビル1階

Tel. 03-6212-0202 Fax. 03-6212-0203

午前11時から午後7時(喫茶室は午後6時30分ラストオーダー)

休まず営業(年末年始除く)

Kokusai Bldg. 1F, 3-1-1 Marunouchi, Chiyoda Ward, Tokyo, 100-0005, Japan
Hours: 11:00 am to 7:00 pm ('Last call' in Kaboku Tearoom at 6:30 pm)

* Open year round except during New Year's holidays.

Ippodo Tea, New York

125 East 39th Street, New York, NY 10016, U.S.A.

◎商品のお求めは京都本店をはじめ東京丸の内店、ニューヨーク店、各百貨店、オンラインショップをご利用ください。

Our products can be purchased at our main store in Kyoto, the Ippodo Tokyo Marunouchi Store, Ippodo Tea New York store, department stores, and our Online Shop.



京都本店

- 地下鉄東西線「京都市役所前」駅
11番出口徒歩5分
- 地下鉄烏丸線「丸太町」駅
7番出口徒歩10分
- 京阪電車「三条」駅12番出口徒歩10分
- 駐車場あります。

Main store in Kyoto

Subway: Kyoto shiyakusho-mae Station (Tozai Line): 5 min. walk from Exit 11
Train: Sanjo Station (Keihan Line): 10 min. walk from Exit 12
Parking available



東京丸の内店

- JR山手線「有楽町駅」
国際フォーラム口より徒歩5分
- 東京メトロ 日比谷線「日比谷駅」
D1出口より徒歩5分

Tokyo Marunouchi Store

JR: Yurakucho Station (Yamanote Line): 5 min. walk from Tokyo International Forum Exit
Subway: Hibiya Station (Hibiya Line): 5 min. walk from Exit D1

出爾雅其字出開元文
曰薺周公云撰其各一曰茶二曰檟三曰藪四曰茗

其地上者生爛石中者生藥藪檟字當從下者生

上凡藝而不實植而罕茂法如種瓜三歲可採野

卷上葉舒次陰山坡谷者不上者上者上

之為用味至

表從木當作搽其字出

一保堂



一保堂茶鋪

www.ippodo-tea.co.jp (website)

shop.ippodo-tea.co.jp (Online Shop)