



増田 恵子

MASUDA KEIKO

1965年 柏崎市出身

藤元町に移転オープンして3年目になる日本茶専門店「年頭屋茶舗」は日本茶の卸、小売を行う柏崎の老舗である。

年頭屋は江戸時代に旅籠として栄え、創業当時の明治元年頃には茶畑も持っていた。現在はお茶の製造、販売の他、併設された日本茶喫茶店「お茶の実」の営業を行っている。

お茶の実では、煎茶や抹茶、ほうじ茶など様々な日本茶と上生菓子、シフォンケーキ、あんみつなどが楽しめるだけでなく、お茶の魅力発信のため毎月テーマを変えて楽しむお茶講座の他、切り絵やつまみ細工、ハーバリウムなど手づくりを楽しむワークショップ、笹だんごやちまき作りを楽しむ体験ワークショップ、着物の着付けや生け花のおけいこ体験、薬膳料理や野草茶といった学びの講座など様々な講座やワークショップを行う場としても人気となっている。

年頭屋茶舗で販売しているお茶は柏崎の四季による温度や湿度の変化に合わせ、茶師による細やかなブレンドがされている。煎茶はもちろんのことだが、例えば「棒ほうじ玄米茶」では焙じた棒茶と玄米の割合を決め、急須に入れた時にバランスよく入るよう調合し100gずつ

袋詰めを行う。「自家製ジャスミン茶」は、自家製のジャスミンの花とそれに合うよう香りや味を調合した煎茶をブレンドしてパック。「和風ハーブ茶くろもじ」は恵子さんの発案で茶師である主人がくろもじと煎茶をブレンドした年頭屋茶舗だけのオリジナル商品だ。

恵子さんが日本茶喫茶を始めたのは20年ほど前、移転前の半田店立ちあげの時。お客さんからの要望がきっかけだった。

日本茶のことをもっと知ってほしい、日本茶を楽しんでもらいたいと7年ほど前からお茶講座を開催。日本茶の種類や特長、お茶のおいしい入れ方や抹茶の楽しみ方、茶器選びなど、お茶の魅力やお茶に関する様々な内容を講座として発信。さらに、そこで出会った人たちのご縁から、お客さんに喜んでもらえる企画や講座が徐々に増えていったという。

講座のあとには必ずお茶を楽しんでもらう、というのが恵子さんのこだわり。

「一緒にお茶を飲んで話をするので、次はこんなことをやりたいという未来の話につながる。同じ目線で話をするのでお互いにフレンドリーな関係を築くことができ、縁が増える」というのが目的。

日本茶をきっかけにした楽しいネットワークは徐々に広がりを見せ、お茶に魅了された人たちの心も少しずつ結び付けているようだ。



柏崎越後広田のお米と年頭屋茶舗厳選の抹茶で作った米かりとうとお茶

抹茶シフォンケーキセット
580円(税別)



お問い合わせ

年頭屋茶舗

柏崎市藤元町29-31
TEL 0257-22-2293
営時 9:30~19:00
休 水曜

*お茶は1000円(税抜)以上で配達可

日本茶 喫茶 お茶の実

営時 13:00~19:00
休 水曜

*講座の内容は店頭またはfacebookなどで確認ください

