

商品カタログ



祇園辻利





宇治茶の  
祇園辻利

お茶飲んで

元氣長生き 倅せに

祇園辻利の歴史は、一八六〇年(萬延元年)、  
屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、  
山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて  
宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。  
のちに京都・祇園を礎とすることから、

「祇園辻利」と改名いたしました。

祇園は、八坂神社の参道として、伝統芸能の発祥の  
地として、お茶屋の立ち並ぶ花街として、  
人々に長く愛されてきました。

私たちがこの地に店を構え、七〇余年。

私たちは、祇園からお茶の豊かな味わいと愉しみを  
お届けすることで、人々の健やかな日々と日本の  
伝統文化の継承に貢献していきたいと願っています。

  
祇園辻利



抹茶お茶漬け  
碾茶ふりかけ  
28



お菓子  
23 ~ 27

抹茶バターサンド  
ラムレーズン／ぼるここん／あめ  
がとーぶぶ  
フィナンシェ  
チョコレート  
27 26 25 24 23

つじりの里／ぎおんの里  
つじりの月／せんべい  
24 23



お茶  
10 ~ 22

玉露／かぶせ茶  
煎茶  
12 10

玄米茶／ほうじ茶  
水出し／祇園しぐれ  
15 17

ティーバッグ  
雁ヶ音／川柳／その他茶  
19 21



抹茶  
4 ~ 9

ステイック抹茶  
祇園辻利特選  
各茶道流派御好み  
4 5 6



ご案内  
34 ~ 36

注文方法 34  
送料 35  
掛け紙(のし)・包装 36



抹茶コスメ  
32 ~ 33



茶器類  
31



季節茶  
30



ボトリングティー「茶零」  
29

# 抹茶



抹茶は、覆いの下で直射日光を避けて栽培した茶葉を使います。新芽を摘んで蒸し、揉まずに乾燥させてから葉脈を取り除き、葉肉のみにした碾茶を粉末にします。茶葉のすべてを余すことなく味わう、ふくよかな香り、まったりとしたうま味をぜひ一度おためください。

## 抹茶の点て方

### 【其一】

約2gの抹茶を茶こしでこして、茶碗に入れます。

### 【其二】

60〜70mLのお湯を加え、茶筌でmの字を描くように点てます。

### 【其三】

手首を前後に勢いよく振り点てます。最後は表面を整えるようにゆっくり動かして静かに茶筌を引き上げます。

※この点て方は一例です。お抹茶の点て方は流儀によって異なります。



## 内容量のご案内

抹茶のラインナップは20g缶・40g缶のほか、

80g・100g・120g・200gもございますのでお問い合わせください。

## スティック抹茶

一服分が小分けになったスティックタイプ



旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●

21923



21922



**21922** 税込 **¥594** 2g×3本

**21923** 税込 **¥1,620** 2g×10本

# 祇園辻利特選

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
せいふう  
清風

**21111** 税込 ¥3,780 20g缶

**21112** 税込 ¥7,560 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
けんとのむかし  
建都の昔

**21101** 税込 ¥4,590 20g缶

**21102** 税込 ¥9,180 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
ほうこう  
芳香

**21132** 税込 ¥6,912 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
ここのえむかし  
九重昔

**21122** 税込 ¥6,912 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
しのぶのむかし  
偲の昔

**21152** 税込 ¥6,048 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御濃茶  
ちよむかし  
千代昔

**21142** 税込 ¥6,048 40g缶

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御薄茶  
うめのしろ  
梅の白

**21182** 税込 ¥1,296 40g缶

**21181** 税込 ¥1,188 40g箱

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



御薄茶  
しのぶのしろ  
偲の白

**21162** 税込 ¥3,888 40g缶

# 表千家不審菴御好み

■猶有斎御家元御好み

■而妙斎宗匠御好み

■即中斎宗匠御好み

御濃茶

はくじゅのむかし

栢樹の昔



21362 税込 ¥5,184 40g缶

御薄茶

だいゆうのしろ

大雄の白



21372 税込 ¥3,888 40g缶

御濃茶

とがのおのむかし

梅尾の昔



21312 税込 ¥4,320 40g缶

御薄茶

こんごうのしろ

金剛の白



21322 税込 ¥3,024 40g缶

御濃茶

きくむかし

菊昔



21332 税込 ¥3,888 40g缶

御薄茶

きりのもり

桐の森



21342 税込 ¥3,024 40g缶

御薄茶

つじみどり

都路緑



21352 税込 ¥2,160 40g缶

# 裏千家今日庵御好み

■坐忘斎御家元御好み

■鵬雲齋宗匠御好み

■淡々齋宗匠御好み

御濃茶

こちゅうのむかし

壺中の昔



21411 税込 ¥3,240 20g缶

21412 税込 ¥6,480 40g缶

御濃茶

ほうえいのむかし

豊榮の昔



21431 税込 ¥2,592 20g缶

21432 税込 ¥5,184 40g缶

御濃茶

まんぶうのむかし

萬風ノ昔



21452 税込 ¥3,888 40g缶

御濃茶

とよむかし

豊昔



21472 税込 ¥3,888 40g缶

御濃茶

きょうむかし

京昔



21481 税込 ¥1,728 20g缶

21482 税込 ¥3,456 40g缶

御薄茶

ちようきゅうのしろ

長久の白



21421 税込 ¥1,944 20g缶

21422 税込 ¥3,888 40g缶

御薄茶

しょうせい

松清の白



21441 税込 ¥1,944 20g缶

21442 税込 ¥3,888 40g缶

御薄茶

じゅしょうのしろ

寿松ノ白



21462 税込 ¥3,024 40g缶

御薄茶

うずのしろ

渦の白



21492 税込 ¥2,376 40g缶

21491 税込 ¥2,376 40g箱

御薄茶

いおりのとも

庵の友



21402 税込 ¥2,160 40g缶

21401 税込 ¥2,160 40g箱

# 武者小路千家官休庵御好み

■不徹斎御家元御好み

御濃茶

れいうんのむかし

嶺雲の昔



21612 税込 ¥5,184 40g缶

御薄茶

みどりのしろ

翠の白



21622 税込 ¥3,024 40g缶

# 茶道速水流御好み

■宗燕御家元御好み

御濃茶

せいしょうのむかし

清鐘之昔



21732 税込 ¥5,184 40g缶

御薄茶

ぎよくはくのしろ

玉帛之白



21742 税込 ¥3,456 40g缶

■任然宗匠御好み

御濃茶

ここんのが

古今の賀



21712 税込 ¥4,320 40g缶

御薄茶

とうほうのしろ

東峯の白



21722 税込 ¥3,024 40g缶

# 扶桑織部御好み

■智光斎御家元御好み

御濃茶

ふさうのむかし

扶桑の昔



21812 税込 ¥5,184 40g缶

御薄茶

せいおん

清音



21822 税込 ¥3,024 40g缶

# 大本山建仁寺御用達

御濃茶

じゅつとく

十徳



21211 税込 ¥2,970 20g缶

御薄茶

けんきゅうのしろ

建久の白



21221 税込 ¥1,512 20g缶

21222 税込 ¥3,024 40g缶

21212 税込 ¥5,940 40g缶

# 玉露・ かぶせ茶



玉露はとろりとした甘みと、口の中に広がるうま味が大きな特長です。収穫の約二十日程前から覆いをかぶせ、日光を遮断する「覆下園」で育てることにより、茶葉が濃い緑色になり覆い香おほかといふ独特の香りを発し、うま味と甘みを感じられます。

また、かぶせ茶は、玉露に似た甘さと、煎茶のさわやかさの両方を愉しめます。大切な方への贈り物や、ちょっと贅沢な時間を過ごしたいという時におすすめです。

## 基本の淹れ方

### ■玉露

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯100mLを二つの湯呑みに分けて注ぎ、湯冷ましします。大さじ約2杯の茶葉（8gで2人分）を急須に入れます。

8g（大さじ約2杯）  
100mL

#### 【其の二】

湯呑みのお湯が約50℃になった頃に急須へ移します。

50℃

#### 【其の三】

約3分待ち、抽出後濃淡のないように、まんべんなく少しづつ最後の一滴まで残さず注ぎ分けます。

3 min

#### 【内容量】



48g



96g

### ■かぶせ茶

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯200mLを二つの湯呑みに分けて注ぎ、湯冷ましします。大さじ約2杯の茶葉（8gで2人分）を急須に入れます。

8g（大さじ約2杯）  
200mL

#### 【其の二】

湯呑みのお湯が約75℃になった頃に急須へ移します。

75℃

#### 【其の三】

約1分半待ち、抽出後濃淡のないように、まんべんなく少しづつ最後の一滴まで残さず注ぎ分けます。

1½ min

#### 【内容量】



96g




200g

【玉露】

ふくよかな香りと甘み、味わい豊潤な贅の極み

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**天童**  
てんどう  
建仁寺茶碑設立記念

**22123** 税込 ¥5,940 96g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**手鍋かぶせ露**  
てづみぎょくろ  
祇園辻利特選

**22113** 税込 ¥9,720 96g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**金剛**  
こんごう

**22343** 税込 ¥2,700 96g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**碧雲**  
へきうん

**22333** 税込 ¥3,240 96g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**抹茶へり玉露**  
まっちゃやいりぎょくろ

**22132** 税込 ¥3,780 48g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



**国清**  
こくせい

**22713** 税込 ¥1,620 96g

**22715** 税込 ¥2,916 200g

【かぶせ茶】

玉露に似た甘さと、煎茶のさわやかな風味が愉しめる

■ ティーバッグタイプもございます。詳しくは20ページをご覧ください。

# 煎茶

煎茶はさわやかな香りとうま味、  
 渋みが調和した味わいが特長です。  
 茶葉は鮮やかな緑色で、水色(お茶の色)  
 は玉露に比べて黄色味がかった色に  
 なります。渋みという敬遠される方が  
 多いのですが、煎茶の渋みはとも上品で  
 さわやかな香りとうま味が合わさること  
 により、甘いものに合わせることで、  
 後味もすっきりとして格別です。



## 基本の淹れ方

### ■煎茶

#### 【其一】

一度沸騰したお湯  
 200mLを  
 二つの湯呑みに  
 分けて注ぎ、  
 湯冷ましします。  
 大さじ約2杯の茶葉  
 (8gで2人分)を  
 急須に入れます。

#### 【其二】

湯呑みのお湯が  
 約75℃になった頃に  
 急須へ移します。

#### 【其三】

約1分半待ち、抽出後  
 濃淡のないように、  
 まんべんなく  
 少しづつ  
 最後の一滴まで  
 残さず注ぎ分けます。

#### 【内容量】



96g



200g

🕒 1½ min

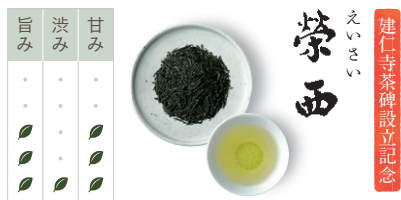
🌡️ 75℃

🍃 8g (大さじ  
約2杯)  
💧 200mL



## 【煎茶】

さわやかな香りとうま味、渋みが調和した味わい



23133 税込 ¥3,024 96g



23113 税込 ¥4,536 96g



23213 税込 ¥1,620 96g



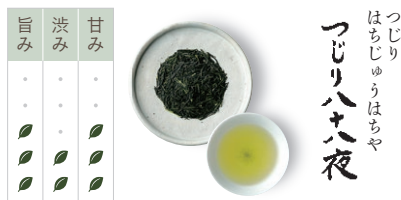
23153 税込 ¥2,376 96g



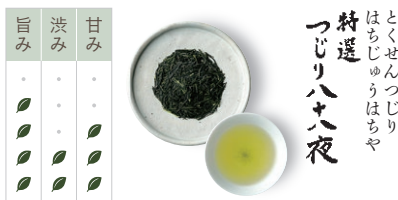
23315 税込 ¥1,620 200g



23273 税込 ¥1,296 96g



23373 税込 ¥1,620 96g



23353 税込 ¥2,160 96g

23375 税込 ¥2,916 200g

■ ティーバッグタイプもございます。  
詳しくは20ページをご覧ください。



## 基本の淹れ方にひと工夫

お湯の温度や抽出の時間を変えて、  
いろいろな味を愉しんでみませんか？



### ■ほっとひと息

温度を下げるとうま味がより  
抽出され、とろりとした  
うま味の強い味わいになります。

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯200mLを  
二つの湯呑みに分けて注ぎ、  
湯冷まします。  
大さじ約2杯の茶葉  
(8gで2人分)を  
急須に入れます。

#### 【其の二】

湯呑みのお湯が約60℃に  
なった頃に急須へ移します。

#### 【其の三】

約2分待ち、抽出後濃淡の  
ないように、まんべんなく  
少しづつ最後の一滴まで  
残さず注ぎ分けます。

🕒 2min

🌡️ 60℃

🍃 8g (大さじ約2杯)  
💧 200mL



### ■さっぱりと

温度を上げると渋みが際立ち、  
すっきりとした  
味わいになります。

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯200mLを  
二つの湯呑みに分けて注ぎ、  
湯冷まします。  
大さじ約2杯の茶葉  
(8gで2人分)を  
急須に入れます。

#### 【其の二】

湯呑みのお湯が約85℃に  
なった頃に急須へ移します。

#### 【其の三】

約1分待ち、抽出後濃淡の  
ないように、まんべんなく  
少しづつ最後の一滴まで  
残さず注ぎ分けます。

🕒 1min

🌡️ 85℃

🍃 8g (大さじ約2杯)  
💧 200mL



### ■キリッと

氷水でじっくりうま味を  
引き出すとキリッととした  
力強い冷茶ができます。

#### 【其の一】

急須またはクーラーポットに  
氷水100mLと  
大さじ約2杯の茶葉  
(8gで1人分)を入れます。

#### 【其の二】

約5分待ち、抽出後水を入れた  
グラスに最後の一滴まで  
残さず注ぎます。

◎お好みに合わせて抽出時間を  
調節してください。

🕒 5min

🍃 8g (大さじ約2杯)  
💧 100mL

# 玄米茶・ ほうじ茶



玄米茶は炒り玄米の香ばしい香りと煎茶の調和のとれた味わいが特長です。祇園辻利では、お茶と玄米の香りや、風味の相性を追求し、それぞれの玄米茶に合う茶葉・玄米を厳選しております。また、ほうじ茶は遠赤外線効果によって、茶葉の中からじんわりと熱を加える製法で焙じており、独特の香ばしさを生み出しています。

## 基本の淹れ方

### ■玄米茶

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯200mLを二つの湯呑みに分けて注ぎ、大さじ約1杯の茶葉(8gで2人分)を急須に入れます。

8g (大さじ約1杯)  
200mL

#### 【其の二】

湯呑みのお湯を冷まさずそのまま急須へ移します。

95℃

#### 【其の三】

約2分待ち、抽出後濃淡のないように、まんべんなく少しづつ最後の一滴まで残さず注ぎ分けます。

2min

#### 【内容量】



96g



200g

### ■ほうじ茶

#### 【其の一】

一度沸騰したお湯250mLを二つの湯呑みに分けて注ぎ、大さじ約4杯の茶葉(8gで2人分)を急須に入れます。

8g (大さじ約4杯)  
250mL

#### 【其の二】

湯呑みのお湯を冷まさずそのまま急須へ移します。

95℃

#### 【其の三】

約1分半待ち、抽出後濃淡のないように、まんべんなく少しづつ最後の一滴まで残さず注ぎ分けます。

1½min

#### 【内容量】



40g



200g



80g

## 【玄米茶】

炒り玄米の香ばしさと、  
味わいはさっぱりと

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●



雁ヶ音  
かりがねげんまいちや  
**玄米茶**

24133 税込 ¥972 96g

24135 税込 ¥1,512 200g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●



だいこく  
**大黒**

24113 税込 ¥1,188 96g

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●



まっちゃんやいりげんまいちや  
抹茶入り  
**玄米茶**

24173 税込 ¥864 96g

24175 税込 ¥1,404 200g

香り	旨み	渋み	甘み
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



つじかきり  
**都路かきり**

24537 税込 ¥972 80g

24535 税込 ¥2,160 200g

香り	旨み	渋み	甘み
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



ことかきり  
**古都かきり**

24033 税込 ¥864 40g

24517 税込 ¥1,296 80g

香り	旨み	渋み	甘み
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



きょうかきり  
**京かきり**

24575 税込 ¥1,512 200g

香り	旨み	渋み	甘み
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



ちやちやむすめ  
**茶々娘**

24555 税込 ¥1,620 200g

## 【ほうじ茶】

焙じた茶葉の香り高く、  
食事にも合う日常茶

## 基本の淹れ方

### ■ 水出し冷煎茶

#### 【其一】

急須または  
クーラーポットに  
ティーバッグ1袋と  
水300mLを  
注ぎます。



#### 【其二】

しばらくして  
お茶の色がでたら、  
グラスに氷を入れて  
注いでください。  
抽出時間はお茶の色を見て  
お好みで調節してください。



tea bag  
1 bag  
300mL

### ■ 水出しほうじ茶

#### 【其一】

急須または  
クーラーポットに  
ティーバッグ1袋と  
水300mLを  
注ぎます。



#### 【其二】

冷蔵庫で  
約2時間おいて、  
お茶の色がでたら、  
グラスに氷を入れて  
注いでください。  
抽出時間はお茶の色を見て  
お好みで調節してください。



tea bag  
1 bag  
300mL

### ■ 特選グリーンティー

#### ■ グリーンティー

大きじ約2杯(20g)を  
カップに入れ、  
150mLの冷水、又は  
お湯を注ぎながら  
よくかき混ぜて  
お召し上がりください。

※ ホットでもアイスでも、  
美味しくお召し上がりいただけます。

#### ■ 抹茶オレ

#### ■ ほうじ茶オレ

大きじ約3杯(30g)を  
カップに入れ、  
150mLのお湯を  
注ぎながら  
よくかき混ぜて  
お召し上がりください。

※ お好みで氷を入れ、  
アイスでもお楽しみいただけます。



冷水で抽出しやすい  
水出し冷煎茶と水出しほうじ茶  
はティーバッグタイプで、  
手軽に本格的な味わいが  
楽しめます。  
爽やかな甘さのグリーンティーも、  
水やお湯で溶かしていただけ  
だけで、手軽に抹茶ドリンクを  
お楽しみいただける一品。

## 水出し・ 祇園しぐれ



### 【内容量】



### 【内容量】



### 【内容量】



香り	旨み	渋み	甘み
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



みずだしほうじ茶  
水出しほうじ茶

26343 税込 ¥1,134 4g×12袋

26345 税込 ¥1,728 4g×20袋

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●



みずだしれいせんちゃ  
水出し冷煎茶

26321 税込 ¥378 5g×2袋

26322 税込 ¥810 5g×7袋

26323 税込 ¥1,458 5g×15袋

26325 税込 ¥2,376 5g×30袋

【水出し】

手軽に涼を淹れる



グリーンティー

36123 税込 ¥1,080 200g

36124 税込 ¥1,296 20g×10袋



特選  
グリーンティー

36113 税込 ¥1,404 200g



ほうじ茶オレ

36153 税込 ¥1,404 200g

36154 税込 ¥1,512 30g×7袋



抹茶オレ

36143 税込 ¥1,404 200g

36144 税込 ¥1,512 30g×7袋

【祇園しぐれ】

お茶の風味そのままに  
すっきり涼やかな一服

【特定原材料：乳】

【特定原材料：乳】



アレンジレシピ

- 特選グリーンティー
- グリーンティー

150mLの温めた牛乳や冷たい牛乳を  
注ぎながらよくかき混ぜて、  
抹茶ミルクとしてもお楽しみいただけます。

# ティーバッグ

お湯をいれた湯呑みや  
マグカップにティーバッグをいれて、  
じっくりと茶葉が開いていくのを待ちます。  
後片付けも簡単なので場所や時間を選ばず、  
手軽に本格的な香りと風味のお茶を  
お楽しみいただけます。  
また、可愛らしい手のひらサイズの  
二袋入りは、ちょっとしたお土産や  
プレゼントにもおすすすめです。



## 基本の淹れ方

### 【其の一】

お湯呑み・  
マグカップ等に  
ティーバッグ  
1袋を入れます。

### 【其の二】

一度沸騰した  
お湯を注ぎます。

### 【其の三】

時間を置いて、  
お茶の色が出たら  
軽くゆすり  
取り出して  
お飲みください。



### 【内容量】



3g・4g (2袋)



3g・4g (7袋・8袋)



3g・4g (15袋・17袋)



3g (20袋・30袋)

ティーバッグで  
お茶を淹れるときは・・・

- お湯呑みの大きさとや  
お好みでティーバッグを  
2袋入れ、一層コクのある  
風味豊かなお茶を  
お楽しみください。
- 茶殻の後始末が楽です。  
いつでも飲みたい時に  
一杯分からお飲み  
いただけます。
- 風味の変わらないうちに、  
お早めにお飲みください。

## 【ティーバッグ】

お手軽に楽しんでいただけるティーバッグは  
お土産やプレゼントにもおすすめです

 1 bag

 75℃

 150mL

 1½min


かぶせ茶

**22081** 税込 **¥378** 3g×2袋

**22082** 税込 **¥810** 3g×8袋


**22083** 税込 **¥1,350** 3g×17袋

**22085** 税込 **¥2,214** 3g×30袋

 1 bag

 50℃

 100mL

 3min


玉露

**22021** 税込 **¥432** 3g×2袋


**22022** 税込 **¥1,134** 3g×8袋

**22023** 税込 **¥2,160** 3g×17袋

 1 bag

 95℃

 150mL

 1½min


玄米茶

**24021** 税込 **¥378** 4g×2袋

**24022** 税込 **¥756** 4g×8袋

**24023** 税込 **¥1,296** 4g×17袋

 1 bag

 75℃

 150mL

 1½min


煎茶

**23021** 税込 **¥378** 3g×2袋

**23022** 税込 **¥810** 3g×8袋

**23023** 税込 **¥1,350** 3g×17袋

**23025** 税込 **¥2,214** 3g×30袋

 1 bag

 95℃

 100mL

 1½min


ほうじ茶

**24041** 税込 **¥378** 3g×2袋

**24042** 税込 **¥756** 3g×7袋

**24043** 税込 **¥1,296** 3g×15袋

**24045** 税込 **¥1,782** 3g×20袋

# 雁ヶ音・ その他茶



## 【雁ヶ音】

まろやかな風味と若々しい香り

はつかり

### 初雁



旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●

まっちゃんりしらおれ  
抹茶入り

### 白折



旨み	渋み	甘み
●	●	●
●	●	●
●	●	●

25173 税込 ¥1,080 96g

25175 税込 ¥1,944 200g

25153 税込 ¥1,080 96g

25155 税込 ¥1,782 200g

## 基本の淹れ方

### ■雁ヶ音

#### 【其二】

一度沸騰したお湯  
200mLを

二つの湯呑みに  
分けて注ぎ、  
湯冷まします。

大さじ約2杯の茶葉  
(8gで2人分)を  
急須に入れます。

急須に入れます。

#### 【其二】

湯呑みのお湯が  
約75℃になった頃に  
急須へ移します。

#### 【其三】

約1分半待ち、抽出後  
濃淡のないように、  
まんべんなく

少しづつ

最後の一滴まで  
残さず注ぎ分けます。

#### 【内容量】



96g



200g

🕒 1½ min

🌡️ 75℃

🍃 8g (大さじ約2杯)  
💧 200mL



【川柳】 軽やかな味

旨み	渋み	甘み
●	●	●
●●	●	●
●●●	●	●



かもみどり  
**加茂みどり**

**25315** 税込 **¥1,728** 200g

【その他茶】



独特のスモーキーな香りが  
特徴で京都人の日常茶  
として親しまれています。



きょうばんちゃ  
**京番茶**

**1000184** 税込 **¥1,080** 300g

■ 煮出して飲むお茶で、ほうじ茶とは異なります。ご注意ください。



お湯の中で桜が咲いた  
ように花が美しく開くため、  
お祝い事にも用いられます。



さくらちゃ  
**桜茶**

**92300** 税込 **¥648** 40g



かくぎりこんぶちゃ  
**角切昆布茶**

**99934** 税込 **¥1,026** 57g

【特定原材料:小麦】



かくぎりうめこんぶちゃ  
**角切梅昆布茶**

**99933** 税込 **¥1,026** 48g

【特定原材料:小麦】



抹茶  
ゴーフレット  
つじりの月  
Tsujiri no Tsuki



さくっとした米粉生地に  
やさしい口どけの抹茶クリームをサンドした、  
抹茶の豊かな香りがひろがる和のゴーフレット。

31441 税込 ¥1,296 9枚

【特定原材料:卵・乳】【賞味期限:約180日】

※はちみつを含みますので、  
1歳未満の乳児には食べさせないでください。

31423



ぎおんの小路  
Gion no komichi  
こみち

丁寧に焼いた玉子せんべいで抹茶をふんだんに使った  
抹茶クリームをサンドしました。

31421 税込 ¥810 7枚

31422 税込 ¥1,404 14枚

31423 税込 ¥1,620 18枚袋

【特定原材料:卵・乳・小麦】【賞味期限:約120日】

※はちみつを含みますので、  
1歳未満の乳児には食べさせないでください。

玄米入り  
抹茶わっふるせんべい  
Matcha sweet crackers with brown rice



抹茶本来の鮮やかな色と香ばしい玄米の風味。  
玄米の香ばしさがクセになる、ワッフル型のおせんべいです。

31453 税込 ¥1,134 12枚

31454 税込 ¥1,350 16枚袋

【特定原材料:卵・小麦】【賞味期限:約150日】

抹茶せんべい  
Matcha senbei



抹茶の香り豊かな薄焼きせんべい。  
さくっと軽い食感と抹茶の風味をお楽しみいただけます。

31412 税込 ¥864 70g

【特定原材料:乳・小麦】【賞味期限:約150日】

抹茶バターサンド  
ラムレーズン  
Marcha butter sand rum raisin



ソフトながらさくとした食感と上品な甘さの抹茶クッキーに、濃厚な抹茶バターをサンド。ラム酒に漬けたレーズンが華やかな味わいを残し、大人の味わいへと昇華させます。

**32172** 税込 **¥1,944** 5個

【特定原材料:卵・乳・小麦】【賞味期限:到着時、残30日保証】  
※アルコール分を含みますのでお車の運転やお子様、妊婦の方はご注意ください。

さくほろクッキー  
ほるここん  
POLCOCON



濃厚で香り高く風味豊かな抹茶を粉糖とともにまぶしたさくほろ食感が後を引くひとくちサイズのクッキー。

**32162** 税込 **¥777** 5個

**32163** 税込 **¥1,782** 12個

【特定原材料:乳・小麦】【賞味期限:約120日】

抹茶あめ  
Matcha candy



石臼挽き抹茶を贅沢に練り込んだあめです。濃厚な抹茶の味わいと風味をお楽しみいただけます。

**31613** 税込 **¥324** 40g

【賞味期限:約365日】

ほうじ茶あめ  
Hojicha candy



粉末にしたほうじ茶を練り込んだあめです。芳醇な香りとやさしい甘さの調和をお楽しみいただけます。

**31633** 税込 **¥324** 40g

【賞味期限:約365日】


 ■  
 抹茶  
 Matcha

**31512** 税込 **¥302**

1個

【特定原材料:卵・乳】【賞味期限:到着時、残20日保証】


 抹茶、ほうじ茶と米粉・求肥を組み合わせた、  
 今までにないもっちり食感と  
 風味豊かな和フィナンシエ。

 ■  
 ほうじ茶  
 Hojicha

**31513** 税込 **¥302**

1個

【特定原材料:卵・乳】【賞味期限:到着時、残20日保証】

**31511** 税込 **¥2,052** (抹茶・ほうじ茶 各3個)

6個

【特定原材料:卵・乳】【賞味期限:到着時、残20日保証】



31532

31531

31533


 冬季限定商品  
 いちご抹茶・チョコほうじ茶フィナンシエ  
 Strawberry matcha financier  
 Chocolate hojicha financier

**31531** 税込 **¥356**
いちご抹茶  
1個
**31532** 税込 **¥356**
チョコほうじ茶  
1個
**31533** 税込 **¥2,268**

6個(いちご抹茶・チョコほうじ茶・抹茶各2)

 【特定原材料:卵・乳】  
 【賞味期限:到着時、残20日保証】


31519


 秋季限定商品  
 栗フィナンシエ  
 Chestnut financier

**31519** 税込 **¥356** 1個

**31520** 税込 **¥2,268**

6個(栗・抹茶・ほうじ茶各2個)

 【特定原材料:卵・乳】  
 【賞味期限:到着時、残20日保証】


31521


 春季限定商品  
 さくら抹茶フィナンシエ  
 Sakura matcha financier

**31521** 税込 **¥356** 1個

**31522** 税込 **¥2,268**

6個(さくら抹茶・抹茶・ほうじ茶各2個)

 【特定原材料:卵・乳】  
 【賞味期限:到着時、残20日保証】



❧ 冬季限定商品  
抹茶もちシヨコラ  
Matcha mochi chocolate

ふりかけ用抹茶付

ふんわりもちもち食感のお餅で  
とろ〜り濃厚な抹茶チョコクリームを包み込んだ、  
和のようで洋のような一品。

32111 税込 ¥1,404

5個

【特定原材料:乳】【賞味期限:約9日(出荷日含む)】



❧ 冬季限定商品  
シヨコラムー  
Chocolate MOU

くちけなめらかな  
柔らかかチョコレートにさらに  
濃厚チョコレートで包み込みました。

33122 税込 ¥1,782 (抹茶・ほうじ茶 各3個)

6個

【特定原材料:乳】【賞味期限:約120日】



◆◆◆  
がとーぶぶチョコランチ  
Gâteau bubu chocolate crunch

お茶とお米の「がとーぶぶ」  
抹茶・ほうじ茶の風味の  
濃厚なざくざく食感のチョコランチ。

31214 税込 ¥1,188 (抹茶・ほうじ茶 各5個)

10個

【特定原材料:乳】【賞味期限:約150日】

# 抹茶お茶漬け 碾茶ふりかけ



お茶の風味が引き立つ  
「抹茶お茶漬け」と「碾茶ふりかけ」。  
絶品の一膳を実現すべく、全ての素材を  
こだわり選び抜き、絶妙な配分で  
混ぜ合わせたご飯のおともです。



てんちゃ  
碾茶ふりかけ  
Tencha huriwake pappu  
ぽっぱ



厳選した碾茶を使ったふりかけです。  
丹精込めて育てた茶葉の色鮮やかな濃緑が  
白いご飯に映えて、美しい一膳が食卓に。

36223 税込 ¥885

7g × 3袋

【賞味期限：約180日】



抹茶  
Matcha ochazuke pappu  
抹茶お茶漬け  
ぽっぱ



抹茶を使ったお茶漬けのもとです。  
ご飯に一袋まぶし、お湯をかけるだけで、  
丁寧に挽いた抹茶の香りが漂い贅沢な一膳が食卓に。

36224 税込 ¥885

9g × 3袋

【賞味期限：約180日】

抹茶お茶漬け・碾茶ふりかけ

HIGH-QUALITY  
BOTTLED TEA

SAREI

茶零

心を  
浄化させる  
究極の茶



詳しくはこちら



20001 税込 ¥9,720 375mL

20002 税込 ¥12,960 750mL

※ 写真はイメージです



## 新茶

しんちゃ

その年の一番初めに  
摘み取った新芽

四月の下旬頃から  
新茶の季節が始まります。  
立春から数えて八十八日目  
を「八十八夜」といい、この日に  
摘み取られたお茶を飲むと、  
一年間無病息災に  
過すことができるという  
言い伝えもあります。



## 冷煎茶

れいせんちゃ

爽やかなお茶の風味で  
ひとときの涼を

冷水で抽出しやすいように製法  
を工夫し、渋みがほとんどなく  
深いうま味となめらかなのどし  
を味わっていただける冷煎茶。  
暑い夏に限らず通年で  
お楽しみいただけますので、  
ご自宅で冷たい煎茶を  
常備される方にもおすすめです。



## 壺切茶

つぼきりちゃ

熟成によって得られた  
まろやかなコクと香り

初夏に摘み取られた新茶を、  
夏の間熟成させた壺切茶。  
かつてはその名の通り、新茶を  
茶壺に詰め、和紙で厳重に封をし、  
熟成させていました。  
熟成によるまろやかな  
コクと香りは秋の味覚とも  
相性抜群です。



## 大福茶

おおぶくちゃ

元旦に一年の無病息災を  
祈っていたたく縁起茶

「しわがよるまで」との長寿の  
願いを込めた梅干しと、  
「睦みよろこぶ」との語呂合わせ  
の結び昆布を入れて飲む。  
縁起物として知られています。  
清々しい新年を、大福茶で  
迎えられるはいかがでしょうか。

# 茶器類



抹茶通し缶は  
抹茶のキメを  
整えていただくため、  
茶筌立てで茶筌を  
保管するのは穂先を  
長持ちさせるため、  
すべては抹茶を美味しく  
召し上がっていただく  
ために必要な道具です。

## 【茶器類】

ひゃつぼんだてちやせん  
百本立茶筌(国産)



1000311 税込 ¥4,950

【商品サイズ:φ約60×H約180mm】  
■在庫に限りがありますので、売り切れの際はご了承ください。

はちじゅつぼんだてちやせん  
八十本立茶筌(国産)



1000314 税込 ¥4,400

【商品サイズ:φ約58×H約180mm】  
■在庫に限りがありますので、売り切れの際はご了承ください。

懐紙  
かいし



1000317 税込 ¥242 女物(30枚)

【商品サイズ:W約145×H約175mm】

1000318 税込 ¥275 男物(30枚)

【商品サイズ:W約175×H約206mm】

まっちゃんとおしかん  
抹茶通し缶



1000338 税込 ¥880 タメ

1000339 税込 ¥880 朱

【商品サイズ:φ約80×H約95mm】  
■抹茶通し缶に抹茶は含んでおりません。

ちやせんたて  
茶筌立て



1000331 税込 ¥660

【商品サイズ:φ約60×H約75mm】  
■茶筌立ては包装非対応商品です。

ちやしやく  
茶杓



1000343 税込 ¥913 白竹

1000344 税込 ¥1,100 スス

1000346 税込 ¥1,100 ゴマ

【商品サイズ:長さ約185mm】  
■茶杓は包装非対応商品です。

Matcha  
Lip balm

# まっちゃりっぷ

天然素材リップクリーム



まっちゃりっぷ

99923 税込 ¥1,980

【商品サイズ:W22×H82×D22mm】

お茶の木と同じツバキ属のユチャの種子から  
採取したユチャオイルなど、厳選したオーガニック  
オイルがしっとり肌になじみます。

・唇、肌にはつきません・唇、肌に合わないときは使用を中止してください  
・手作りのため、色・香りが異なる場合があります・この商品は食べられません

※ 写真はイメージです。

ORGANIC

TEA SOAP

matcha / sencha / hojicha

美しく、生きる。



## TEA SOAP

抹茶石鹸 約20g×1個  
煎茶石鹸 約20g×1個  
ほうじ茶石鹸 約20g×1個

**99954** 税込 **¥1,980**

【商品サイズ:W42×H92×D188mm】

「お茶×オーガニック素材」。

自然の恵みを暮らしに取り入れ、人がもつ

本来のリズムを呼び起こしてくれるアイテムです。

※写真はイメージです。



お電話で . . .

TEL. 075-525-1122

[受付時間] 10:00~16:00(土日祝・年末年始は除く)



注文書で . . .

専用の注文書にご記入の上、FAX 送信または、  
ポストに投函してください。

FAX. 075-525-1223

(注文書の記入方法に関しましては P46~P47 をご覧ください)

- 日本国内のみの発送となります。海外発送は承っておりません。
- ヤマト運輸の規約変更により、出荷後のお届け先変更が有料化されました。  
お届け先を変更(転送)する場合、ご贈答用の場合でも先様に着払いで  
ご負担いただくこととなりますので、**お届け先住所は十分にご確認ください。**
- ご予算に応じて詰め合わせいたします。お気軽にご相談ください。  
(ギフトボックスは有料にて承ります)
- お電話・注文書でのご注文の場合、お支払いは、代金引換(手数料税込330円)、  
前払い※(銀行振込または郵便振替)、GMO後払い(手数料税込330円)にて  
承ります。※ 振込手数料お客様ご負担。  
※ 銀行振込・郵便振替は、弊社での入金確認までにご入金後3営業日ほどかかる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

## 個人情報の取り扱いについて

お客様からお預かりしたお名前、ご住所、電話番号等の個人情報は、  
下記目的のためにその範囲においてのみ取得・利用いたします。お客様から  
お預かりした個人情報をこれらの目的以外に無断で利用することはありません。

- ①ご注文商品の配送、代金決済における業務 ②新商品、イベントの案内など、  
お客様に有益かつ必要と思われる情報の提供 ③業務遂行上で必要となる  
弊社からの問い合わせ、確認、およびサービス向上のための意見収集
- ④弊社に係る商品・サービスの改善 ⑤各種お問い合わせによる対応

地域		送料(税込)
北海道	北海道	1,485 円
北東北	青森県・岩手県・秋田県	1,045 円
南東北	山形県・宮城県・福島県	935 円
関東	東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県 群馬県・茨城県・栃木県・山梨県	825 円
信越	新潟県・長野県	825 円
北陸	富山県・石川県・福井県	715 円
東海	静岡県・岐阜県・愛知県・三重県	715 円
京都市内	京都市内	5,400 円以上 無料
		5,400 円未満 440 円
関西	京都府下・大阪府・兵庫県 滋賀県・奈良県・和歌山県	715 円
中国	岡山県・広島県・山口県・鳥取県・島根県	715 円
四国	徳島県・香川県・愛媛県・高知県	825 円
九州	福岡県・佐賀県・熊本県・長崎県 大分県・宮崎県・鹿児島県	825 円
沖縄	沖縄県	1,265 円

※上記は通信販売(電話・注文書・店頭でのご注文)における送料設定です。(オンラインショップ対象外)

※ヤマト運輸の宅急便でお届けいたします。

※1か所のお届けにかかる送料です。

※特別送料期間以外は、1か所へのご注文金額が10,800円(税込)以上の場合、  
送料無料でさせていただきます。(ただし、冷凍品は除きます。)

### ヤマト運輸配送の時間指定区分について



午前中



14時～16時



16時～18時



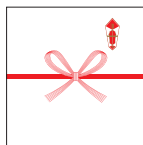
18時～20時



19時～21時

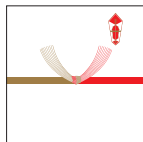
## 【掛け紙(のし)について】

祇園辻利では、3種類の掛け紙をご用意しております。掛け紙を希望の際は、お贈りされる目的に応じて種類・表書き(御礼、内祝など)をお申しつけください。



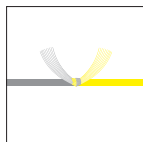
## 紅白蝶結び

結び目を何度でも結び直せることから、「何度繰り返しても良いお祝い事やお礼」などに用います。例えば、七五三や入学・卒業といったお子様の成長を祝う行事や、出産や長寿の御祝などに使用するのが主流です。また、お中元やお歳暮、お返しである「内祝」にもお使いいただけます。エコに配慮した短冊のしもをご用意しております。



## 紅白結び切り

結び目が簡単にほどけないことから、「一度きりであってほしいお祝い事や内祝い」に用いられます。結婚祝いをはじめ、お見舞い、快気祝いなどが代表的です。「紅白蝶結び」が不適切なお祝い事の際は、「紅白結び切り」が用いられます。



## 黄白結び切り

通夜や葬式の香典、法要のお供え物など、弔事に用いられます。弊社では黒白ではなく、関西地方に多い黄白の水引をご用意しております。

## 【包装について】

祇園辻利では、エコの観点から包装紙を使用せずに化粧箱自体を「包装」と捉え、ご要望のない場合は写真①②のような形態にて発送させていただいております。写真③④のような包装をご希望の場合はご注文時にお申しつけください。※一部包装ができない商品がございます。



化粧箱(包装紙なし)



化粧箱 + 掛け紙



包装紙



包装紙 + 掛け紙

## 内のし・外のしについて

掛け紙の掛け方には、包装紙の内側に掛ける「内のし」と、包装紙の外側に掛ける「外のし」があります。「内のし」は、内祝いに用いられる他、発送の際に掛け紙が汚れにくくなります。「外のし」は、表書きがはっきりわかり、どんな目的で、誰からの贈り物かがすぐにわかりますので、贈答品を直接お渡しする際に用いられることが多いといわれています。

※一部掛け紙を掛けられない商品がございます。  
※アイスクリームは包装ができないため、すべて「外のし」となります。

## 【手提げ袋について】

祇園辻利ロゴの入ったポリバッグ、手提げ紙袋をご用意しております。ご注文時にご希望の枚数をお申しつけください。商品の大きさに応じた手提げ袋をご用意いたします。※ご注文数量を超える枚数のご指定はご遠慮ください。※弊社のポリバッグはバイオマス材料を25%含んでおります。



ポリバッグ



通常用紙袋



弔事用紙袋



GION TSUJIRI

【本カタログについて】

- 到着後の日持ち期間は発送日数などにより異なります。
- 賞味期限は個々の商品に記載されております。
- 店舗により、一部取り扱いのない商品がございます。
- オンラインショップでは、一部取り扱いのない商品がございます。
- 表示価格には消費税が含まれております。
- 予告なく商品の変更・販売を休止する場合がございます。