

茶を変え、常識を変え、環境を創る



株式会社 honesTea

Statement

日本茶の未来を創る

茶を変え

常識を変え

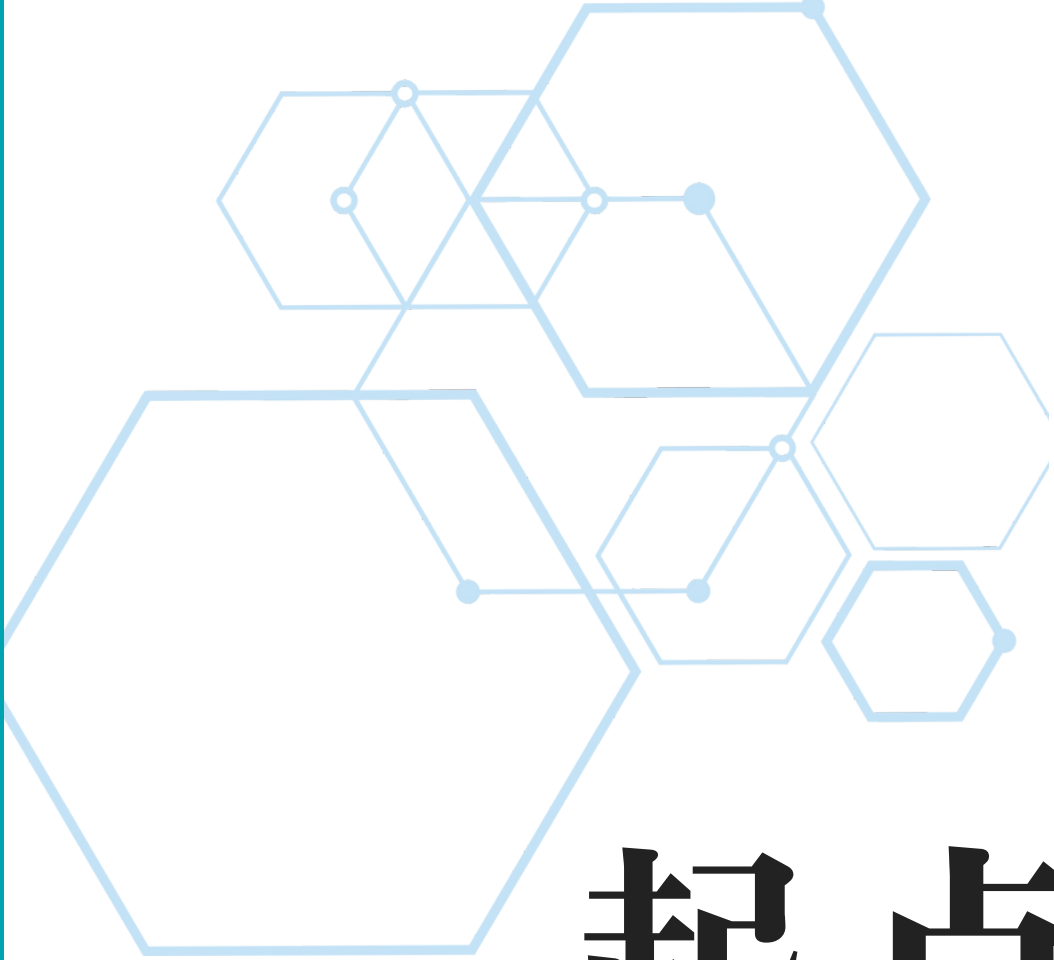
環境を創造する



日本茶、中でも緑茶は、飲んで愉しむことが一般的。
茶葉の力ー成分がわずか 3 割しか抽出されず、7 割は廃棄と
なっている利用状況はあまりにもったいない。

茶は、叡智と大地の恵みの結晶。

緑茶が持つ“Whole food”力に焦点を当てた利用シーンの
拡大、普段使いから「日常のリュクス」へ、さらに製法・技
と地域性を打ち出すことで、生産者、利用者、社会の三方が
良くなる環境ーNetworkの共創で貢献します。



起点

事業への想い

美味しいを、自由に。
伝来して1400年 茶の普段使いの先を創る

私は、日本茶の味わい、薫りが好きです。

焙煎の効いた茶味、旨みの深い味わいを核とした緑茶を製造販売する家に育ち、時にはブレンドやお茶詰めで顔・衣服を緑に染めながら、職場や家庭に、また海外へのお土産にとお求めくださる多くのお客様、お子さんからの大きな笑顔に恵まれてきました。

同時に、茶葉の後始末が面倒、渋がつく、淹れる手間、カフェインが気になるので夕方以降飲まない、お茶漬以外に応用が効かない等の声にも接してきました。

こうした不都合さから解放され、「使う側の自由になる」茶として茶葉のリッチな力、味わいをまるごとをお届けしたい。

一番茶の1番の応援者であること。ここが起点です。



事業概要

日本茶の製造・加工・販売ならびに茶を活用した
商品開発に係るコンサルティング業務

焙煎緑茶「正茶」の製造および販売

食育等のイベント、セミナーの企画および運営

緑茶の製法・機能性に関するコンテンツの提供

代表プロフィール

1989年 3月 札幌南高等学校卒
1994年 3月 中央大学 法学部法律学科卒
2009年 9月 慶應義塾大学 文学部卒
2010年12月 高等学校教諭一種免許取得（地理歴史）
2011年 4月 高等学校教諭一種免許取得（公民）
中学校教諭一種免許取得（社会）

大学卒業後、日機装株式会社法務室に勤務。航空機メーカーとの共同開発契約、国内代理店契約などを担当後、初代が興した細谷園製茶株式会社に入る。初代のもとで学びながら、札幌市内全域での営業、企画及び広報に従事し、公立小学校での日本文化に係るイベントなどを企画、実施した。艦船装備品メーカーなどでの官公庁対応業務、営業、法務、IR業務などを経ながら現在に至る。

メッセージ

明治時代には日本の輸出品として経済を牽引し、近年の抹茶ブームを背景に輸出は加速しているものの、国内に目をむければ、茶の作付け面積は減少をたどり、いまだ労働と収入の季節性から脱却できず、生産事情、利用事情ともに改善の余地が大いに残されたままになっています。

私は「お客様の喜びを己の喜びとする」との初代理念のもと、正直で誠実なお茶づくりを受継ぎ、製法・地域特性・茶のwhole food力にフォーカスすることで、茶の利用の拡大、国内市場の活性化、さらには茶業の発展に向け、生産者、利用者社会の三方良しに邁進します。

細谷桂子

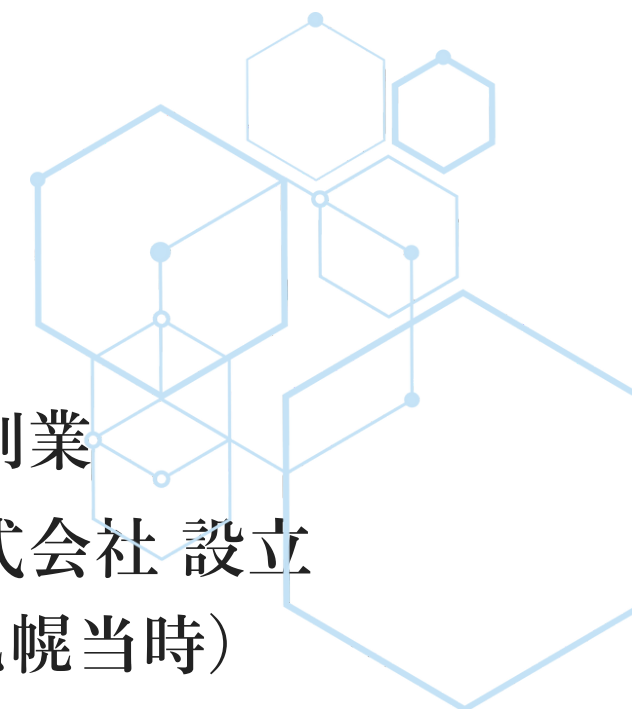




honesTea



沿革



- 1965.7 お茶の細谷園創業
- 1977.1 細谷園製茶株式会社 設立
(上部写真・札幌当時)
- 2020.2 HOSOYAENとして継承し、
正茶 honesTeaをブランディング
- 2025.9 株式会社 honesTea 設立

名 称 株式会社 honesTea
代表者 代表取締役 細谷桂子
本社所在地 〒2250002 神奈川県横浜市青葉区
美しが丘 2-25-1 W638

info@honestea.co.jp
hosoyaen111@gmail.com
<https://honestea.co.jp/>



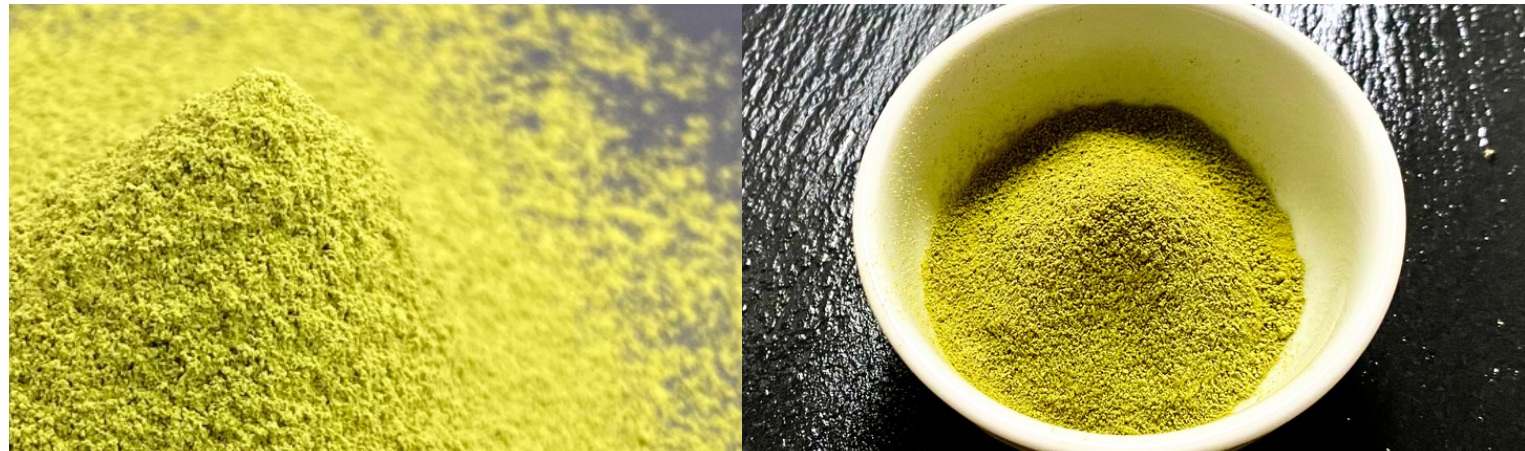
取引銀行 三井住友銀行
加盟団体 横浜商工会議所
会員番号659905

ONLINE
SHOP



商品紹介

美味しいを、自由に。緑茶の可能性を広げる新提案
超高温火入れのクラフト焙煎緑茶【Pure powder green tea】
手軽にシェイク・ホールフード・栄養多・料理&ドリンク



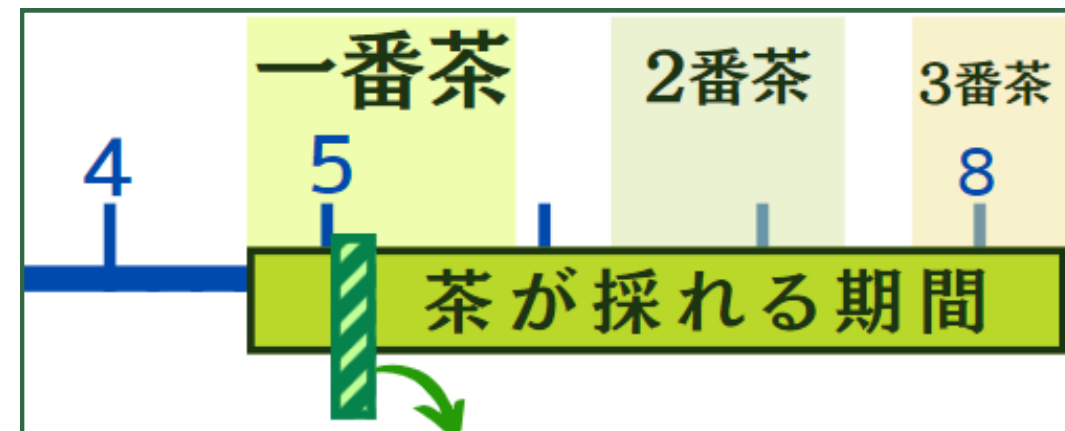
About the product

- **本物の緑茶**：製造過程で出る粉末やフリーズドライとは全く異なる、最高級茶葉をそのまま細かく挽いた、添加物なしの本物の緑茶です。
- **美味しさを追求**：一番の特徴は、その美味しさ。厳選された茶葉に伝承技の超高温火入れで旨味を引き出し、ミルで丁寧に挽くことで深い風味を実現しました。
- **手軽さ**：急須を使わずに、ボトルに入れてお湯または水と振るだけで、簡単に本格的な緑茶を楽しむことができます。
- **健康志向**：抹茶にはないビオチン、抹茶をはるかに超えるビタミンC、E、食物繊維など緑茶が持つ栄養素をそのまま摂取でき、健康志向に応えるお茶です。

Why special ?

- **最高品質**：一番茶の中でも一番よい時期に摘んだ厳選若葉だけを使用。
- **安全性**：アミノ酸を多く含む昔ながらの慣行栽培で育てられた茶葉を使用。残留農薬値もJAS基準等をはるかに下回る、ほぼゼロ値。安心安全の「食べる緑茶」です。
- **焙煎製法**：職人技の超高温火入れ技により、含有水分量は市場品より低く抑えられています。これにより、旨味を封じ込め、長期間の品質保持が可能となっています。

一番美味しい5月摘みの中でも、最良の時期に摘採した厳選茶葉、新芽が原料



🌿料理や菓子、パン、緑茶割りなどのカクテル
ラテなどのノンアルドリンクに
🌿白味噌、酢、練りごま、オリーブ油、岩塩と
合わせてソースやドレッシングに
🌿小麦、白餡、生クリーム、卵、和三盆とあわ
せて、パスタ生地、トーストやスイーツに
茶のうまみであるアミノ酸（テアニン・グルタ
ミン酸）は、出汁や塩味とも良くマッチします



honesTea
Ocha_shizuoka, japan since 1965



honestTea

Ocha_shizuoka, japan since 1965

