

(鹿児島市)

創業以来長い年月をかけて導きだされた、お茶作りに対する姿勢。鹿児島ので過去も現在も未来も、お茶作りにも進んでいます。

下堂園の顔ともいえる「火入れ深蒸し ゆたかみどり」は、たくさんの方に愛される人気商品です。長い歳月をかけ栽培・製茶方法を研究し、独自の「被覆」「火入れ」「深蒸し」の技を開発しました。また、他の食材と組み合わせたフレバーティーや有機栽培茶を独自の抽出法でポトリングした『ポトリング 吟穰茶』など下堂園が描く未来には、さまざまなお茶の形があります。鹿児島茶を日本から世界へお届けします。

**会社概要**

2024年1月31日現在

## ■所在地

〒890-0123

鹿児島県鹿児島市

卸本町5-18

## ■TEL

099-268-7281

## ■FAX

099-267-1503

## ■E-Mail

tea@shimo.co.jp

## ■URL

<http://www.shimo.co.jp>

## ■代表者

代表取締役社長

岡 秀実

## ■設立

1954年(昭和29年)2月

## ■資本金

2,300万円

## ■従業員数

57人(役員除く)

## ■事業概要

鹿児島茶製造及び卸、小売業

## ■主要製品

鹿児島茶、有機栽培茶



会社ロゴ

**ゆたかみどり 千両**

千両は、香り高くコクのある甘さが特徴の「ゆたかみどり品種」を、独自の「火入れ深蒸し技術」で仕上げた、下堂園を代表するお茶です。被覆(収穫1週間前くらいから、黒い覆いを茶園に被せること)と深蒸し(収穫した葉を、たくさんの蒸気で蒸すこと)、そして熟練の職人による「火入れ」の技術が、「ゆたかみどり」の美味しさを生み出すカギとなります。

下堂園の茶師こだわりの、さっぱりとしながらも“一度飲むと忘れない”非常にインパクトのある火香(香ばしく甘い香り)に仕上げられています。



千両

**吟穰茶**

試行錯誤を重ね2014年に誕生したのが、日本茶の自然派ポトリングティー『吟穰茶』です。お茶本来の美味しさを最高の状態でお届けするために、薬品や添加物を一切使用しない独自の抽出方法を採用。丁寧に時間をかけて抽出することで、酸化しにくく、フレッシュなままポトリングすることができます。自社の有機栽培農園「ビオ・ファーム」で育てた茶葉を使用。そして、その美味しさを引き出す水に、世界遺産「屋久島」の地下水を使用しています。豊かな甘味と爽やかなうま味、さらに、日本煎茶の“おくゆかしさ”と有機栽培茶の“力強さ”もお楽しみいただけます。



吟穰茶 Kagoshima Green

**しょうが紅茶**

原料の紅茶としょうがは、鹿児島県産有機栽培を100%使用。より香り高く仕上げるために、貴重なしょうがを全体量の約30%入れています。しょうがは、独自の技術で乾燥させたパウダー&チップによって素材本来の香りと辛みをお楽しみいただけます。しょうがの風味をぎゅっと閉じ込める為、ティーバッグに三角テトラ型を採用。風味豊かに素早く、手軽に美味しくいただけます。すがすがしい香りと爽やかな辛さ、芳醇な味わいと美しい褐色を実現したプレミアムなフレバーティーです。2010年鹿児島県新作観光土産品コンクール・加工食品部門で優秀賞を受賞しました。



しょうが紅茶