



39 MATCHA

日本の当たり前を、世界の美しさへ



京都・宇治を中心に、鹿児島・三重・静岡など
日本を代表する生産地 の農家と直接連携し
その土地でしか生まれない香りと旨味を大切に仕上げています

自社茶畑を持つ希少な抹茶ブランド
京都・南山城村の茶畑オーナー
として、原料段階から品質を管理
自社畑を持つ抹茶企業は国内でも極めて少なく
“畑から一貫したストーリーと品質”を
提供できる体制を整えています。



世界的な供給不足の中で実現する、安定供給力
提携する老舗茶商は全国に強いネットワークを持ち
高品質茶葉の調達が難しい時代でも
安定供給が可能。

国内外の大手企業が最重要視する
“供給の安定性”に応えられる体制です。

THE PRODUCT

京都宇治抹茶ラインナップ



product#00001

オーガニック 宇治抹茶 セレモニアル

味の特徴
深い旨味、鮮やかな緑色
やさしい甘みと清涼感。

認証

USDA Organic、JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、セレモニアルグレード、ISO 22000



product#00007

宇治抹茶 セレモニアル

味の特徴
まろやかな旨味、鮮やかな緑
やさしい甘みと清涼感。

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、セレモニアルグレード、ISO 22000



product#00002

オーガニック 宇治抹茶プレミアム

味の特徴
まろやかな旨味、鮮やかな緑
やさしい甘みと清涼感。

認証

USDA Organic、JAS、ハラル
ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000



product#00008

宇治抹茶プレミアム

味の特徴
まろやかな旨味、鮮やかな緑
甘みと清涼感。

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000



product#00003

オーガニック 宇治抹茶 ベーシック

味の特徴
深い旨味、鮮やかな緑色
すっきりとした甘み。

認証

USDA Organic、JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00009

宇治抹茶 ベーシック

味の特徴
深い旨味、鮮やかな緑色
すっきりとした甘み。

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000



product#00004

オーガニック 宇治抹茶 セレモニアルカリナリー (製菓・飲用)

高く評価されている最高級の料理用抹茶。
まろやかな甘みが特徴

認証

USDA Organic、JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00010

宇治抹茶 セレモニアルカリナリー (製菓・飲用)

高く評価されている最高級の料理用抹茶。
まろやかな甘みが特徴

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、セレモニアルグレード、ISO 22000



product#00005

オーガニック 宇治抹茶 カフェカリナリー (製菓・飲用)

軽やかさと濃厚さ、
苦みと甘みのバランスが絶妙です。

認証

USDA Organic、JAS、ハラルヴィーガン、
、グルテンフリー、ISO 22000



product#00011

宇治抹茶 カフェカリナリー (製菓・飲用)

軽やかさと濃厚さ、
苦みと甘みのバランスが絶妙です。

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000



product#00006

オーガニック 宇治抹茶 ベーシックカリナリー (製菓・飲用)

ラテ、焼き菓子など
幅広くお使いいただけます。

認証

USDA Organic、JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00012

宇治抹茶 ベーシックカリナリー (製菓・飲用)

ラテ、焼き菓子など幅広く
お使いいただけます。

認証

JAS、ハラル、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

THE PRODUCT

日本各地の名産地の茶葉を取り扱っています

 <div>product#00007 オーガニック</div> <p>産地：鹿児島県産</p> <p>認証 USDA Organic、JAS、ハラール、 ヴィーガン、グルテンフリー、 ISO 22000</p>	 <div>product#00011 オーガニック</div> <p>産地：静岡県産</p> <p>認証 USDA Organic、JAS、ハラール、 ヴィーガン、グルテンフリー、 ISO 22000</p>	 <div>product#00015 プレミアム</div> <p>産地：熊本県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>
 <div>product#00008 セレモニアル</div> <p>産地：鹿児島県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00012 セレモニアル</div> <p>産地：静岡県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00016 プレミアム</div> <p>産地：三重県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>
 <div>product#00009 プレミアム</div> <p>産地：鹿児島県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00013 プレミアム</div> <p>産地：静岡県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00017 プレミアム</div> <p>産地：福岡県八女産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>
 <div>product#00010 ベーシック</div> <p>産地：鹿児島県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00014 ベーシック</div> <p>産地：静岡県産</p> <p>認証 ハラール、ヴィーガン、 グルテンフリー、ISO 22000</p>	 <div>product#00018 ほうじ茶</div> <p>産地：日本</p> <p>原材料：緑茶 認証：ハラール、ヴィーガン グルテンフリー、ISO 22000</p>

静岡・鹿児島・八女・三重・熊本など
日本各地の名産地の茶葉を取り扱い

やぶきた・さえみどり・ゆたかみどり
おくみどり等、多様な品種に対応しています。





京都で受け継がれる、特別な抹茶づくり

39 MATCHA の抹茶は、すべて京都で加工されています。
京都の抹茶がおいしい理由は、製法そのものが特別だからです。



石造りの窯で蒸す — 京都だけが守る伝統技法
碾茶（てんちゃ）は、まず“蒸し”が命。

京都では今も 煉瓦造りの蒸し窯 を使用しています。

- 熱が柔らかく伝わる
- 蒸しムラが少ない
- 葉の甘味・旨味が引き出される

その結果、

まろやか・甘い香り・深いコク が生まれます。



京都独自の「煉瓦乾燥」 — 香りを最大化する技術
蒸した碾茶はすぐに乾燥させます。

ここでも京都は珍しい 煉瓦の乾燥炉 を使用。

遠赤外線のような柔らかい熱

葉本来の香りがそのまま立つ

甘味を壊さず、水分だけを繊細に除去

乾燥機のための製法では出せない、

豊かな香りと奥行きのある味わい に仕上がります。

茶商による石臼挽き — 極上のきめ細かさ

乾燥した碾茶を、専門の茶商が石臼で丁寧に挽き上げます。

繊維を除き、均一に調整

ふわっと溶ける極上の口当たりへ





39 MATCHA

39 Chuary Co., Ltd

1F, Udes Kohoku, 16-6 Chigasaki Chuo, Tsuzuki-
ku, Yokohama-shi, Kanagawa 224-0032, Japan

Phone +81 45 594 9882

