

令和8年9月11日

お知らせ

	後樂園事務所	岡山県 郷土文化財団
担当	川井・真柴	渡邊・丸川
電話	086-272-1148	

後樂園の茶葉で作った和紅茶「お庭そだち」の販売を開始します

今年5月に後樂園の茶畑で収穫した茶葉で作った和紅茶ができあがり、本日より販売を開始しますので、お知らせします。

なお、本件については、岡山中央署記者クラブにも本日発表します。

記

1 概要

今年5月に後樂園の茶畑で収穫した日本茶の茶葉を熟成させた和紅茶です。

和紅茶は、やさしい香りとおほのかな甘みが特徴です。和菓子や和食にも合うと言われています。

後樂園の和紅茶「お庭そだち」は、5月の一番茶を使っているため香りがよく、今年も味わい深くコクがある仕上がりになりました。

手軽に楽しめるティーバッグタイプで、オリジナルのロゴ入りデザインの上品な紙パッケージに包装しており、お土産やご贈答におすすめです。

2 内容量・価格

2. 5グラム×10袋入 800円（税込み）

3 販売開始

令和8年9月11日（金）

・限定700個

無くなり次第終了します。



4 販売場所

〔後樂園〕

- ・残夢軒（外園） TEL 086-272-2371
- ・さざなみ茶屋 TEL 086-272-4147
- ・岡山県観光土産品協会 TEL 086-272-4115

〔その他〕

- ・晴れの国 おかやま館 TEL 086-234-2370

〈参 考〉

○ 後樂園のお茶

後樂園のお茶の木は、品種改良が進む前の昔ながらの在来種です。

※後樂園の和紅茶は、一般的な外国産の紅茶と比べると、甘みが強く、やさしい香りで、渋み・苦みが少ないという3つの特徴があります。沸騰したてのお湯（100℃くらい）をカップに注ぎ、ティーバッグをそっと入れ、フタをして1分半～2分間蒸らして、ティーバッグをそっと取り出します。ゆっくりと丁寧に入れることで、よく香り、美味しい和紅茶に仕上がります。

○ 後樂園の茶畑

今からおよそ300年前、藩主池田綱政公が後樂園造営のとき、園の構成上重要な景観として田園風景を取り入れるため、東の一角に茶畑が設けられ、実際に藩主の飲むお茶として利用され、余ったものは売られていました。大正時代には後樂園の名物となり、茶畑は藩主の愛した田園風景のひとつとして大切に受け継がれてきました。

現在の茶畑は約3,000㎡の面積を有し、毎年5月の第3日曜日に茶つき祭を開催しています。

毎年茶つき祭の時期に茶葉を収穫し、煎茶、和紅茶を販売しています。

○ 「お庭そだちシリーズ」

「お庭そだち」は後樂園特産品ブランド名で、独自のお土産を作ろうと平成17年に立ち上げました。

「お庭」で大名の庭であったことを表現し、「そだち」で後樂園の収穫物や企画商品であることを表現しており、ロゴやパッケージのデザインは岡山県立大学の協力によるものです。

お庭そだちシリーズには、「煎茶」、「和紅茶」の他に、後樂園で収穫した梅の実を使った「梅酒」、「梅酒の実」、「梅ジャム」や、「後樂園のお弁当」があります。