

品評会でも認められるコクと旨み

ふくろい茶

澄んだ空気と茶栽培に適した土壌や気候、整った自然条件から袋井市では古くから茶栽培が盛んです。「やぶきた茶」を中心に、主に深蒸し煎茶が生産され、春の収穫時期を迎えると、茶畑は一面黄緑色に染まります。毎年行われる茶品評会でも多くの賞を受賞。市内にはお茶の文化にふれられる「香りの丘 茶ピア」も。



袋井の地酒

地元米を使った純米吟醸酒「あさば一万石」や、「驥山」などの日本酒。「國香」を仕込む國香酒造は七代続く老舗酒蔵です。袋井産サツマイモ「黄金千貫」を使って仕込んだ芋焼酎「幸浦」や、「クラウンメロンワイン」など袋井市の地酒はバラエティーに富んでいます。



黄金の茶 きら香

一番茶の時期だけ白い新芽が出る「きら香」は、袋井市のみで生産されている希少価値の高い品種。旨み成分であるアミノ酸が特に多く、苦味成分が少ないため、甘味を強く感じられるのが特徴です。



ふくほまれ

米粒はコシヒカリなどと比べると1.5倍、甘くてもっちりとした食感が特徴。稲の背が高く米が大粒のため、稲が倒れやすく栽培が難しい品種。生産量が少なく収穫も限られている特別なお米です。