

寒い冬には温かいお茶を飲みましょう!!

童仙房茶舗

京都府の南東端に位置し創業は明治4年。1980年に無農薬有機栽培に切り替え、生産・製造・販売を一貫して行っております。

13% OFF!

24.有機煎茶

味よく人気!

農薬、化学肥料を一切使用しない有機栽培の健康な茶園で丹精こめて育てた宇治茶です。煎茶のさわやかな味を引き出せるように独自の製法で仕上げた宇治煎茶です。

主な原材料産地:有機緑茶(京都府産)



100g 本体価格¥780の品

有機栽培の安心なお茶です!

セール価格 ¥678

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

25.三年宇治番茶

農薬・化学肥料を一切使用しないで栽培された、生育三年以上経過したお茶の茎を主体に、程よく熟成させ独自の製法でじっくり焙じて香ばしく仕上げた三年宇治番茶です。そのままお飲みいただける他、梅醤油番茶等アレンジしてお使いいただけます。おいしいです!

主な原材料産地:有機緑茶(京都府産)



120g 本体価格¥475の品

セール価格 ¥413

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

26.有機玄米茶

大人気のお茶

1980年より農薬・化学肥料を一切使用していない有機栽培の健康な茶園で丹精こめて育てた宇治茶と国産の有機玄米をブレンドしました。さわやかなお茶の香りと煎り玄米の味をお楽しみ頂けます。

主な原材料産地:有機緑茶(京都府産)有機玄米(国産)



120g 本体価格¥550の品

セール価格 ¥478

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

27.宇治有機粉末緑茶

農薬・化学肥料を使用しないで育てた有機栽培宇治煎茶を粉末にしました。急須がなくてもお手軽に緑茶を楽しめます。

主な原材料産地:有機緑茶(京都府産)

便利! 30g お茶をねごと飲む 本体価格¥420の品

セール価格 ¥365

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



28.有機抹茶

有機栽培で栽培している宇治抹茶です。さわやかな香りとさっぱりした味をお楽しみください。

主な原材料産地:有機緑茶(国内産)



香りよく不人気

30g 本体価格¥1,350の品

セール価格 ¥1,174

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

29.有機上煎茶

おいしいです!

有機栽培宇治茶の一番茶のみを使用。新芽の中からさらに厳選した逸品です。

主な原材料産地:有機緑茶(京都)

100g お客様へおいしいお茶を 本体価格¥1,200の品

セール価格 ¥1,044

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



30.有機ほうじ玄米茶

有機栽培のほうじ茶と有機玄米をブレンドしました。香り高い飲み口とすっきりした後味をお楽しみください。

主な原材料産地:有機緑茶(京都)、有機玄米(国内産)

ほうじ茶と玄米茶の組み合わせ おいしく人気です!

150g 本体価格¥550の品

セール価格 ¥478

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



31.京都宇治 有機ほうじ茶

有機栽培一番茶の刈り残しを遠赤外線香ばしく焙じました。香り高い飲み口とすっきりした後味をお楽しみください。

主な原材料産地:有機緑茶(京都)

香りよく人気!

120g 本体価格¥550の品

セール価格 ¥478

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



骨までまるごと食べられる干物

カルシウムがたくさん摂れる!

『まるとっと』(キシモト)

12% OFF!

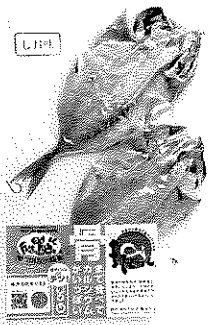
食感を邪魔することなく骨までまるごと食べられる干物です。

骨まで食べるによりカルシウムは通常の干物に比べて
約40倍摂取できます。

電子レンジで暖め、袋から出して軽く炙れば焼き物として召し上がれます。

32.まるとっとあじ開き (塩味)

33.まるとっとあじ開き (みりん味)



主な原材料産地：真あじ(長崎県産)、食塩、昆布エキス、魚醤(原材料の一部に魚介類を含む)

温めるだけで簡単です!

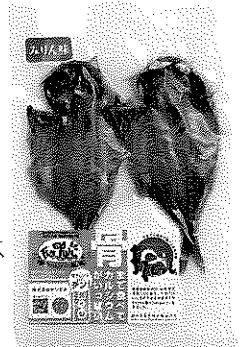
あじの開きが骨まで軟らかく食べられます。骨まで気にせずに食べられるので、ライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

骨までやわらか
新技術!

長崎県沖水揚げ鯉使用!

普通のあじ開きとは
味がちがって
まろやか!

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



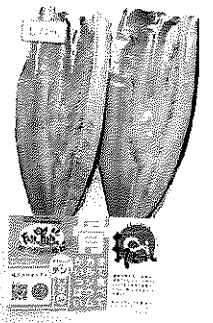
お子様からお年寄りまで
安心して食べられます!

各2枚 本体価格¥398の品 **セール価格¥350**

一度ためしてみてください!

34.まるとっとさんま開き (塩味)

35.まるとっとさんま開き (みりん味)



主な原材料産地：さんま(北海道産)、食塩、昆布エキス、魚醤(原材料の一部に魚介類を含む)

丸ごと食べて栄養満点!

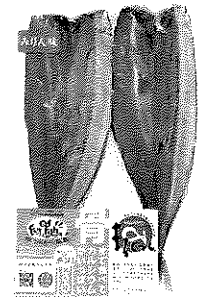
さんまの開きが骨まで軟らかく食べられます。骨まで気にせずに食べられるので、ライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

さんまの骨なんて
あまり食べたこと
ないですよね!

北海道水揚げさんま使用!

やわらか!

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

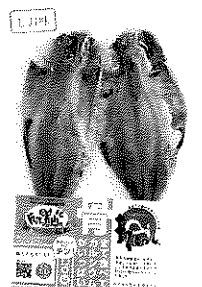


やわらかくて
びっくりしますよ!

各2枚 本体価格¥398の品 **セール価格¥350**

36.まるとっといわし開き (塩味)

37.まるとっといわし開き (みりん味)



主な原材料産地：真いわし(北海道)、食塩、魚醤(北海道)、小麦(北海道)を含む]、砂糖(国内産)、水あめ(国内産他)、発酵調味料(国内産)、かつおだし(国内産)

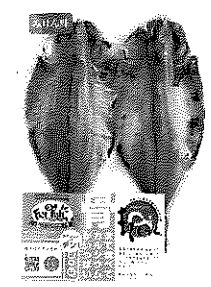
真いわしの開きが中骨まで軟らかく食べられます。骨まで気にせずに食べられるので、ライスグラタンやパスタ料理などにも姿そのまま調理して頂けます。

いわしは骨ごと食べる

北海道水揚げ真いわし使用!

イメージですが...これはまた今までにない新食感!

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



手軽に食べられます!

各2枚 本体価格¥398の品 **セール価格¥350**