



WhatsApp



WebSite



39 MATCHA

PREMIUM JAPANESE MATCHA SUPPLIER
100% JAPAN-GROWN TEA LEAVES



日本の当たり前を、世界の美しさへ



39 MATCHA について

京都・宇治を中心に、鹿児島・三重・静岡・熊本
八女など日本を代表する産地の農家と直接連携。
その土地でしか生まれない香りと旨味を、
世界の食卓へ届けることを使命としています。
純国産茶葉100%使用

3つの強み

1 自社茶畑を持つ希少なサプライヤー

京都・南山城村の茶畑オーナーとして、原料段階から
品質を一元管理。「畑から一貫したストーリーと品質」を
提供できる体制は、国内でも極めて少数です。

2 茶農家ネットワークによる安定供給

世界的な抹茶不足の中でも、全国の茶農家との
強固なネットワークにより安定的な高品質茶葉の
調達・供給を実現しています。

3 多様なグレード・用途への対応

飲用・製菓・ウェルネス・小売まで、バイヤーの
ビジネスニーズに合わせた複数グレードの
ラインナップを用意しています。

日本が誇る 銘茶産地との提携

京都・宇治から宮崎まで。

日本を代表する茶産地とのネットワーク

39MATCHAは、
日本各地の名産地の茶農家と直接連携し、
それぞれの土地が育む香り・旨味・個性を
最大限に引き出した
高品質な抹茶をお届けしています。



1 京都・宇治 Kyoto / Uji



伝統と技術が息づく
日本の抹茶文化の
中心地。

2 鹿児島 Kagoshima



温暖な気候と火山灰
土壌が育む、力強い
旨味とコク。

3 静岡 Shizuoka



富士山の伏流水と
温暖な気候が生む、
まろやかで上品な味わい。

4 三重 Mie



肥沃な土壌と穏やかな
気候が育む、バランスの
良い味と香り。

5 熊本 Kumamoto



自然豊かな環境で育つ、
甘みと深みを兼ね備えた
味わい。

6 福岡・八女 Fukuoka/Yame



玉露の名産地としても
知られる、芳醇な香りと
まろやかな旨味。

7 宮崎 Miyazaki



日照時間が長く、
豊かな自然が育む、
すっきりとした香りと
やさしい甘み。

産地の個性を、品質と信頼に変えて、世界へ

日本各地の名産地



39MATCHAの品質管理体制



茶畑から加工・仕上げまで一貫管理。
安定した高品質を実現します。

世界の食卓へ



信頼できる品質を、必要な量で、必要な時に。
世界中のパートナーのビジネスを支えます。

日本の銘茶を、誇りをもって、世界の未来へ

THE PRODUCT

京都宇治抹茶ラインナップ

Organic オーガニック宇治抹茶

product#00000

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、ハラール、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#00000

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、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#00000

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、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#00000

オーガニック宇治抹茶 スーペリアルカリナリー(製菓・飲用)

味の特徴 高く評価されている最高級の料理用抹茶。まろやかな甘み特徴。

認証 USDA Organic, JAS、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#00000

オーガニック宇治抹茶 カフェカリナリー (製菓・飲用)

味の特徴 軽やかさと濃厚さ、苦味と甘さのバランスが絶妙。

認証 USDA Organic, JAS、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#00000

オーガニック宇治抹茶 ベーシックカリナリー(製菓・飲用)

味の特徴 ラテ、焼き菓子など幅広く使用可能。

認証 USDA Organic, JAS、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

Conventional 宇治抹茶

product#00000

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 ハラール、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#00000

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 ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#00000

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 ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#000010

宇治抹茶 スーペリアルカリナリー(製菓・飲用)

味の特徴 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 ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#000011

宇治抹茶 カフェカリナリー (製菓・飲用)

味の特徴 軽やかさと濃厚さ、苦みと甘さのバランスが絶妙。

認証 ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

product#000012

宇治抹茶 ベーシックカリナリー(製菓・飲用)

味の特徴 ラテ、焼き菓子など幅広く使用可能。

認証 ハラール、ヴィーガン、グルテンフリー、ISO 22000

※ 認証はグレード・ロットにより異なります。詳細はお問い合わせください。

THE PRODUCT

日本各地の抹茶 ラインナップ



product#000201

静岡抹茶 セレモニアル

産地 静岡
味の特徴 旨味と渋みのバランスが良い
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00020

静岡抹茶 プレミアム

産地 静岡
味の特徴 豊かな旨味と程よい渋み
認証 ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000203

静岡抹茶 ベーシック

産地 静岡
味の特徴 釜の香ばしさと優しい甘味
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000204

静岡抹茶 オーガニック

産地 静岡
味の特徴 まろやかな旨味とコク
認証 USDA Organic、JAS Organic
ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00030

鹿児島抹茶 セレモニアル

産地 鹿児島
味の特徴 まろやかな旨味とコク
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000015

鹿児島抹茶 プレミアム

産地 鹿児島
味の特徴 旨味と渋みの調和が良い
認証 ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000303

鹿児島抹茶 ベーシック

産地 鹿児島
味の特徴 しっかりした旨味と深いコク
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000304

鹿児島抹茶 オーガニック

産地 鹿児島
味の特徴 バランスの取れた味わい
認証 USDA Organic、JAS Organic
ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00040

八女抹茶

産地 八女
味の特徴 コクがあり、まろやかな味わい
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000601

宮崎抹茶

産地 宮崎
味の特徴 旨味と渋みのバランスが良い
認証 ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00070

三重抹茶

産地 三重
味の特徴 旨味が強く、後味がすっきり
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000501

熊本抹茶

産地 熊本
味の特徴 すっきりとした渋みと旨味
認証 ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#00080

ほうじ茶 プレミアム

産地 京都
味の特徴 香ばしく、すっきりとした後味
原材料 緑茶
認証 JAS、ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000



product#000024

ほうじ茶 ベーシック

産地 静岡
味の特徴 香ばしい香りとやさしい甘味
原材料 緑茶
認証 ハラル、ヴィーガン、
グルテンフリー、ISO 22000

※ 認証はグレード・ロットにより異なります。詳細はお問い合わせください。

SOLUTIONS

抹茶から、体験まで。ワンストップでご提案します。

OEM・パッケージング対応



スティックタイプ / Stick Type

計量不要。いつでもどこでも本格抹茶。



袋・ポーチ型 / Pouch Type

本物の抹茶を、あなたの毎日に。



缶・ティン / Tin Canister

ギフト仕様・ブランドロゴ印刷対応。

※ロット数・仕様・納期はご要望に応じてご相談いたします。

充填・梱包は、就労支援施設とともに



小分け充填・梱包 / Filling & Packing

Social Impact / 社会とのつながり

39MATCHAでは、抹茶の小分け充填・梱包の作業を就労支援施設にお願いしています。

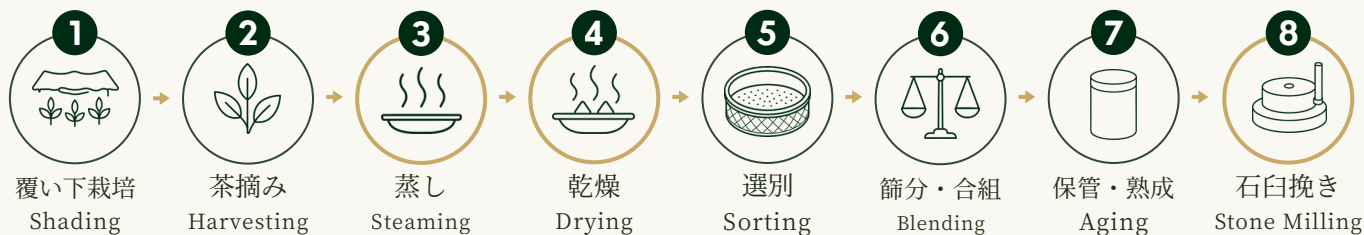
一袋ずつ丁寧に仕上げることで、品質を守りながら、地域に働く場をつくることにもつながっています。

We partner with a vocational support facility for filling and packing — delivering consistent quality while creating meaningful work in the community.

OUR PROCESS

抹茶ができるまで — 京都の技が生む、本物の味

39MATCHAの抹茶は産地と連携し、畑から石臼まで、一貫した品質管理を行っています。



★ 京都独自の工程：③ 蒸し ④ 乾燥 ⑧ 石臼挽き



STEP 03

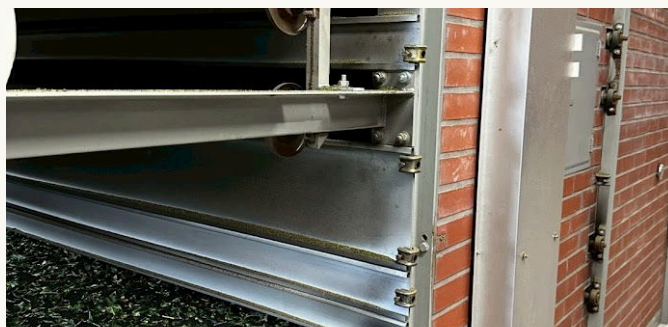
蒸し / Steam Process

摘んだ新芽をすぐに蒸し、酸化酵素の作用を止めます。

京都では、伝統的な蒸し機を使用。

熱が柔らかく均一に伝わり、葉の甘味旨味を最大限に引き出します。

この工程こそが、抹茶の鮮やかな緑と奥深い味わいを生む、京都碾茶ならではの技術です。



STEP 04

レンガ乾燥 / Brick Kiln Drying

蒸した葉を揉まずに乾燥させ、碾茶にされるまで。

京都独自のレンガ乾燥炉が放つ柔らかな熱が、葉本来の香りをそのまま残しながら水分をゆっくり丁寧に除去。

他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。



STEP 08

石臼挽き / Stone Milling

厳選された碾茶を丁寧に粉碎。

なめらかでとろけるような舌ざわりと、

鮮やかな緑色・深いコクを持つ抹茶に仕上げます。

39MATCHAでは、提携する茶農家・パートナーを通じて下記認証対応商品のご提案が可能です。

認証の取得状況は商品・グレード・ロットにより異なります。



USDA Organic



JAS (有機JAS)



ハラール / Halal



ヴィーガン / Vegan



グルテンフリー / Gluten Free



ISO 22000

※認証は原料供給元または製造委託先が取得しているものです。※対応可否は商品ごとに異なります。



39 MATCHA

PREMIUM JAPANESE MATCHA SUPPLIER

39 Chuary Co., Ltd

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

✉ info@39matcha.com

🌐 www.39matcha.com

☎ +81 45 594 9882