

令和2年度 農林水産省補助事業

国産農林水産物等販売促進緊急対策事業のうち

茶販売促進緊急対策事業 報告書



令和3年3月
日本茶業体制強化推進協議会

はじめに

今年に入って世界的にコロナウイルスの感染が拡大し、我が国においても4月に緊急事態宣言が出されるなど、社会・経済活動の自粛、行動変容が求められ、お茶を含めあらゆる商品の需要、サービスが縮小し、国民経済全体に悪影響が及んでいる。

特に、お茶については、既に需要が減退傾向であった中で、コロナ感染拡大の影響をまともに受け、流通生産段階に在庫が滞留し、小規模企業が多い茶商工業者・販売店、生産農家等の経営を直撃している。

このため、滞留している在庫の削減を図るとともに、将来のインバウンド需要等に向けた生産・供給体制の維持を図り、今後の茶の消費を回復させる対策が焦眉の急務となっている。一方、国では「お茶の振興に関する法律」に基づく「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」を本年4月21日に改定し、日本茶関係者が一体となって、リーフ茶を中心とした需要の減退に対処して消費の拡大を図るため、カフェ等外食等での利用促進、ティーペアリングや菓子類等とのコラボレーションの促進、健康機能性を活かした多様な飲食料の提供など、若者を含む多様な消費者層に対してお茶の楽しみ方の発信が重要とされた。

こうした状況を受け、本事業では、コロナウイルス感染拡大に最も影響が大きい3大都市圏（首都圏、中京地域、阪神地域）において、茶の流通加工業者・生産者等と連携して、消費の大宗を占める家庭、事業所などの消費を喚起する地域イベントや関連施設で試供品の提供、及び新たな需要先である学校給食等での日本茶を利用した新メニュー・商品開発への支援を行い、流通・加工段階等で滞留している在庫等の解消を図り、コロナウイルスの感染拡大により低迷する茶の消費の回復、需要の拡大に資するものである。

日本茶業体制強化推進協議会

委員長 大森 正司

目 次

I. 事業概要

- 1. 事業目的01
- 2. 成果目標の具体的な内容01
- 3. 事業実施体制02

II. 事業実施内容

- 1. 首都圏における取組03
 - (1) 取組概要 03
 - (2) 製造概要 04
 - (3) 配布先一覧 08
 - (4) イベントでの配布 10
 - (5) 配布先の反応 14
- 2. 中京地域における取組15
 - (1) 地域のイベント等での試作品提供 15
 - (2) 外食産業等の新提供商品 17
- 3. 阪神地域における取組19
 - (1) 取組概要 19
 - (2) 製造概要 20
 - (3) 配布先一覧 23
- 4. キャンペーンサイトの構築と
試供品パッケージデザイン24
 - (1) 取組概要 24
 - (2) キャンペーンサイト「Japan Tea Action」 25
 - (3) 試供品パッケージデザイン 33

I. 事業概要

1 事業目的

今回のコロナウイルスの感染拡大により、お茶の需要が減退し在庫が滞留し、小規模企業が多い茶商工業者・販売店、生産農家等の経営を直撃していることから、在庫の削減を図るとともに、将来のインバウンド需要等に向けた生産・供給体制の維持を図り、茶の消費を回復させることが焦眉の急務となっている。

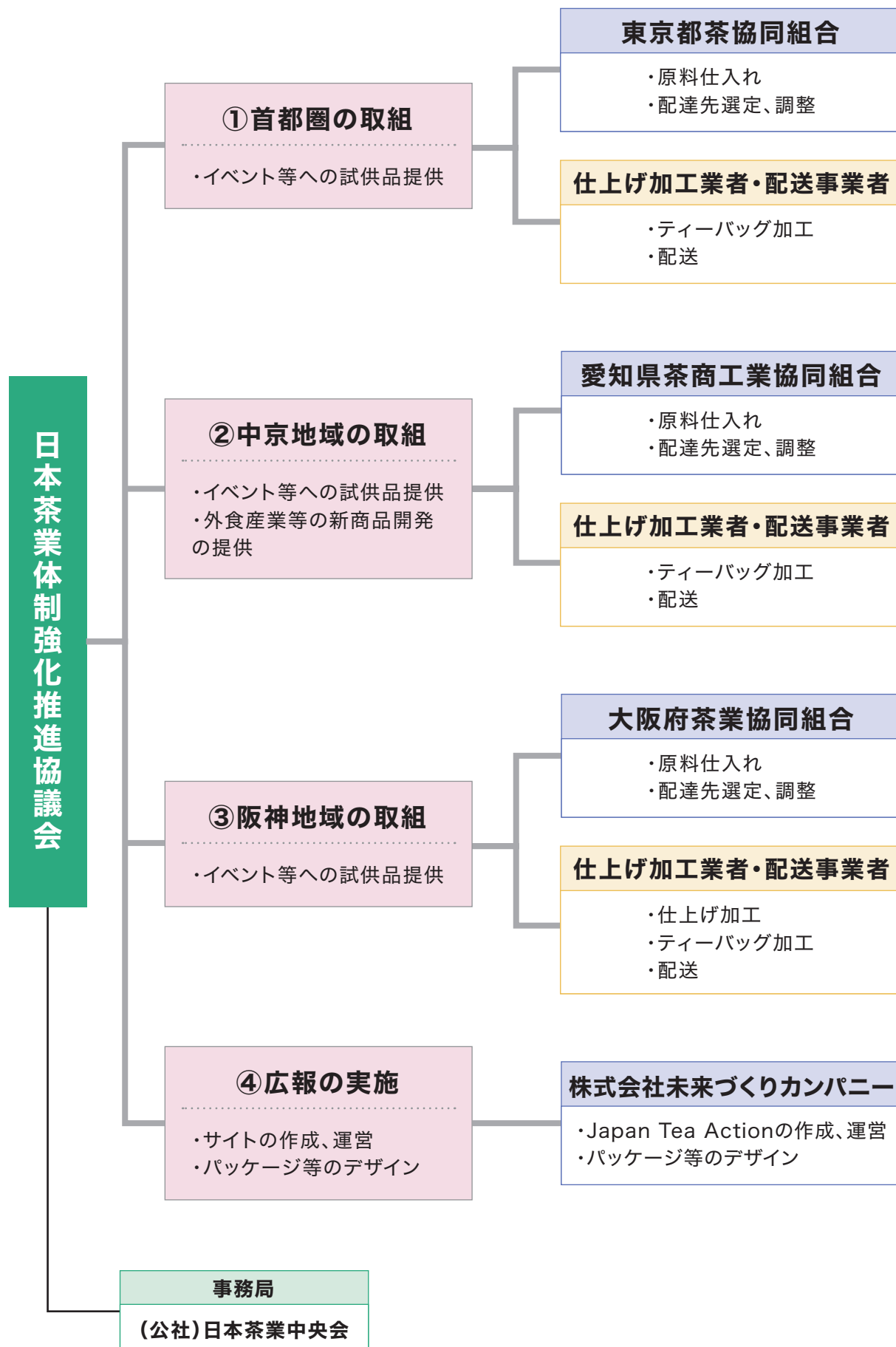
このため、コロナウイルス感染拡大に最も影響が大きい3大都市圏（首都圏、中京地域、阪神地域）において茶生産・流通加工業者等と連携して日本茶の在庫等の販売を促進するため、消費の大宗を占める家庭、事業所などの消費を喚起する地域イベントや飲食料関係団体等での試供品の提供及び「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」を踏まえ、新たな需要先である学校給食等での日本茶を利用した新メニュー開発等への支援を行い、コロナウイルスの感染拡大により低迷する茶の消費の回復、需要の拡大を図る。

2 成果目標の具体的な内容

達成すべき 成果目標	目標年度 (令和2年度)	実施内容
イベント等への試供品提供、外食産業等の新商品開発への提供の取組により、茶の在庫を1トン以上消費すること。 (利用計画数量) 10.5トン (実績) 18.0トン	1.地域のイベント等での試供品の提供 (事業実施時期) 令和2年5月 ～令和3年3月 2.外食産業等の新商品開発への提供 (事業実施時期) 令和2年6月 ～令和3年2月	(1)三大都市圏（首都圏、中京地域、阪神地域）の大消費地において、茶業関係者が参画又は主催する消費拡大イベント会場への来場者に対して、多種類（煎茶、深蒸し煎茶、抹茶等）の試供品を提供し、特性（味、香り）、健康機能性、日本茶文化を伝え、お茶の魅力を発信し、需要回復を図る。 (2)病院・福祉施設、学校等へ試供品を配布し、インバウンドを含めた旅行者や施設利用者等へ日本茶の魅力を発信し、需要の拡大を図る。 今回改正された「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」も踏まえ、若者を含む多様な消費者層にリーフ茶の需要を喚起するため、三大都市圏で特に新しい動きになっている学校給食等での日本茶の利用促進等を図るため、飲食料関係団体等に日本茶を提供し、新メニュー、新商品開発等の取組を支援する。

3 事業実施体制

【日本茶業体制強化推進協議会実施体制】



Ⅱ．事業実施内容

1 首都圏における取組(メインパートナー:東京都茶協同組合)

(1)取組概要

東京を中心とする首都圏においては、昨年3月以来、コロナウイルス感染が拡大し、一時減少したものの今年1月からの第3波では最大の感染者数になり、再び緊急事態宣言が出された。コロナウイルス感染防止対策のための様々な自粛要請が出され、外出の自粛や4月5月の商業施設の休止、全ての人の集まる会合、会食の自粛などが行われた。東京のお茶の小売商等では、お茶の進物や返礼品等の激減、日本茶をサービスするための喫茶や試飲の激減など流通が縮小し、大幅に売上を落とし、大変な経済的打撃を受けている。

このため、当協議会は、首都圏地域で事業を推進するため、東京都茶協同組合を主な連携先として事業に取り組んだ。

具体的には、第一波の感染拡大時期の5月上旬から事業計画を東京茶商組合との間で調整し、新茶時期に日本茶にこれまでさほど興味を持つ余裕のなかった消費者に日本茶の良さに気付いてもらえる起爆剤となるように日本茶を提供する方針で事業に取り組んだ。提供方法は、東京で馴染みの深い主要5産地(埼玉、静岡本山、静岡掛川、宇治、鹿児島)の茶をティーバッグにして、都会の消費者になじみやすいデザインのパッケージに加工し、消費者に配布して価値を認めてもらえる製品に仕上げ、話題性を高めるように工夫した。

原料茶は、東京都組合が信用できる業者に依頼し、産地の特色を持ちながら、急須で淹れる上級茶の品質を確保できる荒茶を選定したうえで、仕上加工・ティーバッグ化して、お茶が簡単に美味しく抽出できるような製品に仕上げた。パッケージデザインは未来づくりカンパニーが実施し、家庭的で微笑ましいデザインとなり、誰もが手に取りたくなる価値ある配布品となったと考えている。

配布方法としては、東京都茶商組合が中心となって、組合の最大イベントの「秋のお茶まつり」において、全組合店で配布したところ、店頭ポスターに掲載した効果と相まって、大好評であり、お客様の質問、お問い合わせも多く寄せられた。また、地域の様々な行事や、金融機関や商工会議所などでの配布も好評で、コロナ禍で各種イベントや売出しの中止が相次ぐ中で、各組合員のPR努力により20万個の製作数を超えるご要望を受けた。外出自粛で苦しむ商店街等へのエールともなり、沢山の御礼の声をあつた。

また、これらティーバッグに対する地域の関係者からの要望が大きく、追加の取組として狭山、掛川と本山の3産地に絞って、店頭での試飲や家族でなじみの好きな産地のお茶を楽しんでもらえるように、各産地3パック入り煎茶飲み比べセットを製作して配布した。主な配布先として組合店の店頭、地域金融機関、商工会議所等において1万6千セットを配布した。これまでのティーバッグと併せて合計で、仕上げ茶3744キログラムを配布したことになり、高品質の茶葉をティーバッグとして楽しむ体験機会を提供でき、新たなお客様の掘り起こしの効果があったと考えている。

(2) 製造概要

① 仕上げ茶調達 荷口保管



②ティーバッグへの打出し作業



③個装への窒素充填加工



④詰め合わせ加工



⑤発送



(3) 配布先一覧

▼5産地ティーバッグセット配布一覧

製作ケース数：3,932

配布先	配布日	配布数	概要	残数
東茶協 各組合店	9/23	1,870	秋のお茶まつり	2,602
土方園	9/30	80	マチカフェ	1,982
お茶の秋山園	9/30	50	砂町銀座 売出し	1,932
清風園	10/23	50	西荻散歩 イベント	1,882
ヤマキいとう	11/6	60	ヤマキいとうガレッジセール	1,822
インストラクター協会	10/4	20	パシフィコ横浜イベント	1,802
茶匠おくむら園	11/20	70	関三通り 歳末福引	1,732
市川園 江東区	9/30	50	石島町会餅つき美術館通福引	1,682
インストラクター協会	10/23	120	会報誌封入 主旨告知	1,562
楽山 新宿	10/5	50	神楽坂楽山 秋の感謝祭	1,512
南山園 渋谷区	10/20	100	ささはた感謝祭 10 商店街	1,412
東京都信用組合協会	11/8	358	都内全 19 信用組合配布	1,054
繁田園 杉並区	10/19	50	杉並ジャズストリート	1,004
茶の丸美屋	10/26	70	北区 北商業まつり	934
高野園 練馬	11/5	50	滝山売出し・センターパーク	884
茶の君野園	11/10	50	君野園全店お茶の淹れ方催事	834
楽山 新宿	11/26	50	神楽坂楽山歳末売出し催事	784
石川台 さつき濃	11/20	50	希望ヶ丘プレミアム売出し	734
浅川園 新潟	10/25	20	浅川園 7 の日 8 の日売出し	714
東京三協信用金庫	10/27	100	本支店年金キャンペーン	614
日本将棋連盟	10/27	2	将棋会館内日本茶 PR	612
繁田園 杉並区	11/24	50	昭島市場セール	562
三菱 UFJ 銀行高田馬場	10/27	2	高田馬場支店日本茶 PR	560
東京防犯協会連合会	11/29	10	警視庁内防犯協会日本茶 PR	550
小田急百貨店進物相談課	11/3	10	返礼品対象客日本茶 PR	540
梅原園 世田谷区	11/19	50	せたがや祭り売出し	490
鈴木園 浅草	12/23	50	小手指シルバー人材 C PR	440
東京商工会議所新宿支部	11/20	10	コロナ経営相談会 配布 PR	430
東京商工会議所本部	11/30	20	コロナ経営相談会 配布 PR	410
新宿観光振興協会	11/19	16	思い出横丁の日催事 PR 配布	394

配布先	配布日	配布数	概要	残数
新宿観光振興協会	11/19	50	新宿観光案内所 PR 配布	344
新宿観光振興協会	11/30	50	中央公園キャンドルナイト配布	294
高野園 練馬区	11/19	50	練馬観光案内所ここねり配布	244
今井園 品川区	11/30	50	八芳園 淹れよう日本茶 PRO	194
愛国製茶 新宿区	11/11	50	高田馬場西商店街福引 配布	144
伊勢丹本店 和菓子売場	3/2	30	各ショップ販売粗品・日本茶 PR、広告訴求掲載	114
狭山茶協同組合	10/20	2	組合員へ周知配布	112
全日本茶商クラブ	12/7	32	16 社各 2C コロナ禍の PR 使用	80
東茶協 振興部	12/10	70	日本茶の淹れ方教室 過去開催 小学校全校に配布 PR 依頼	10
東京都茶協同組合事務局	10/1	10	組合諸会議来訪者 配布 PR	0

▼3産地ティーバッグセット配布一覧

製作ケース数：533

配布先	配布日	配布数	概要	残数
東京防犯協会連合会	2/25	40	警視庁内防犯協会日本茶 PR	493
東京商工会議所新宿支部	2/25	10	コロナ経営相談会 配布 PR	483
東京商工会議所本部	2/25	20	コロナ経営相談会 配布 PR	463
新宿観光振興協会	2/25	10	新宿観光案内所 PR 配布	453
東京都法人会連合会	2/25	40	法人会会員へ日本茶周知配布	413
東京三協信用金庫本支店	2/25	30	年金受給者への訪問配布	383
東茶協各組合店 179 店	3/22	358	緊急事態宣言解除後試飲宣伝	25
東京都茶協同組合事務局	3/22	25	組合諸会議来訪者 配布 PR	0

(4) イベントでの配布

①「秋のお茶まつり」での取組

東京都茶協同組合の組合員の店頭等において、日本茶のおいしさや、新たな飲み方等を普及し、日本茶のPRを実施している。

今回は、ティーバッグ試供品を配布して、全国5産地の味の違いをPRするとともに、急須を使わず簡単に飲めるティーバッグをPRした。

▼ポスター

令和2年
10月10日(土)
~31日(土)

秋のお茶まつり

1,000円毎、お買上げのお客様に
その場で当たるスピードくじ進呈!

1等賞
組合オリジナル
ぐでたま
ステンレスボトル(水筒)
(色、デザインはお選び頂けません)

賞品

残念賞	5等賞	4等賞	3等賞	2等賞	1等賞
抹茶あめ	お茶のはなし BOXティッシュ	当店賞B	当店賞A	東茶協オリジナルデザイン ぐでたま ステンレスボトル(水筒) 東茶協オリジナルデザイン ぐでたま 行楽用ベアカップ2個 または、常滑急須筒	東茶協オリジナルデザイン ぐでたま ステンレスボトル(水筒)

※2等賞はこれが当たる!

頑張ろう!日本茶キャンペーン

ご来店、お買上げ
特別プレゼント企画

狭山、本山、
掛川、宇治、知覧
ティーバッグプレゼント!

数量限定 配布の終了、詳細はこのポスターのお店でお伺い下さい
この取り組みは農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

主催 東京都茶協同組合
協賛 日本茶業体制強化推進協議会

②「にしこやまつり」での取組

開催日時	2020年10月11日(日) 14:00～
メイン会場	小山八幡神社

「にしこやまつり」は、「西小山をもっと知ってもらおう」というテーマのもと、西小山のMAPを配り、ポイント地点ごとにお店にまつわるクイズなどがあり、クリアするとオリジナルグッズをプレゼントするといったものがメインで、とても多くの方々が参加してくれた。先着250名様に、今回のティーバッグを無償で配布した。

▼配布の様子



③「日本茶のおいしい淹れ方」での取組

開催期間	2020年11月16日～2020年11月30日(15日間)
場所	茶の君野園内／ドコモショップ上野駅前店／台東区立黒門小学校／大田区立東糀谷小学校 他
概要	「日本茶の淹れ方や効能の解説」「茶歌舞伎」を通して茶の体験、淹れ方解説
目的	日本茶の普及促進、おいしい淹れ方の紹介、また茶産地の紹介
配布数	店頭：約500＋ドコモショップ上野駅前店：500＋小学校：1500＝合計：2500

茶の君野園店内にて、定期的に「おいしいお茶の淹れ方」を紹介。味の違いを体験して頂き、また、産地による味の違いや、効果効能の話をセミナー形式で開催した（参加者にティーバッグを配布）。

ドコモショップの顧客に対しては、ドコモが案内メールを送付案内、募集。「茶歌舞伎」を開催し、産地の飲み比べゲームを開催。後に、お茶の淹れ方をセミナー形式で開催した。

小学校では、新型コロナウイルスの影響で、全校生徒に直接紹介することが出来ず、生徒代表者にティーバッグを手渡した。生徒代表者に、お茶のおいしい淹れ方や効果効能、食育

授業で講義する内容を解説した。それを、生徒があらためて研究を全校生徒に発表し、再度、各学級で先生より解説の上、配布した。また、各小学校では全校生徒に配布したが、その他にも、個別に小学生のグループに日本茶を紹介・配布した。

11月中旬より新型コロナウイルスの第三波に重なり、予定していたセミナー、イベントが内容の変更を余儀なくされたが、各団体で柔軟に対応いただき、日本茶の普及促進が、この状況下の中ではよく行えた。小学生の反応がとてもよく、東京都茶協同組合の食育活動の重要性を再認識した。

④「西荻散歩（にしおぎさんぽ）」での取組

開催日時	2020年10月31日(土) 11:00~18:00 ~2020年11月1日(日) 11:00~18:00 (15日間)
実施店	有限会社 清風園
配布場所	当店前

毎年6月に開催しているイベント「西荻茶散歩」は古書店、雑貨、ギャラリーなどやかんマークを掲げた参加各店がそれぞれ、軒先で無料のお茶を提供してまち歩きされる方に振る舞って行うイベントだが、本年は秋に延期され、感染症予防のためお茶のふるまいが不可となり、タイトルから「茶」を抜いた「西荻散歩」として2日間開催された。

従来は、店頭でグリーンティーやフレーバーティー、店内では緑茶の試飲を行っていたが、今回は行えないため、代わりに店頭でお渡しできて持ち帰りのできる、5産地ティーバッグ無償配布を行った。

イベント当日は、天気にも恵まれ無償配布のティーバッグを箱ごと山積みにして店頭を設置した。「お一人様一つまで」と記して自由にお持ち頂けるようにした。また、店先で手渡しでの無償配布も行った。

始まってみると、手渡しでの無償配布が大変好評で、老若男女に関わらず多くの方に受け取って頂いた。「ティーバッグの日本茶をお渡ししています。」と声をかけると、通り過ぎた方も戻ってきて受け取って下さる事も多々あり、訴求力の高さを実感した。

パッケージのカジュアルさと、ボリューム感、丁寧な説明書きに、受け取られた方は無償配布に驚いていたようだ。

また、受け取ったついでに店内にお客様を誘導することができて、無料のお茶の提供を行っていた従来のイベント時よりも多くのお客様にご来店頂けた。

逆に、まったく無償配布のティーバッグに興味・関心がなく通過される方も、年代・性別に関係なく少なからずいた。事情は多々あれど日本茶への関心をさらに高めていく必要があるのではと感じた。

初日約1200個、2日間約1300個、配布する事ができた。お渡しした翌日から、ティーバッグとは思えない美味しいお茶だったとの声をお寄せ頂いた。

配布から一週間の間、再来店して頂いた方に一番美味しかったお茶を伺ってみると「本山茶」「狭山茶」「知覧茶」「宇治茶」の順に分散していて、香味の違いを感じてもらった。

開催期間	2020年10月5日（月）～7日（水）10時～17時
場 所	神奈川県横浜市 パシフィコ横浜 ホールA・B・C
概 要	食品に関わる、BtoBでの展示会
目 的	ビジネス現場での日本茶資格取得の優位性のアピール
配布数	1000バック（ブース来場者950、セミナー受講者50） 主催者発表来場者数：10月5日（月）5895名、10月6日（火）6894名、10月7日（水）7051名、3日間合計19840名



林様

梅雨は明け、水が引けてまじりました。
春の節水が近々くる気配を感じます。

昨年おお刺ししていたお茶を、全校児童宅に
本日と昨日の2日分、配付していただきました。
本当にありがとうございました。

朱祐明校長は、5年生が全校にお茶の心を広め
てくれました。5年生にとっても学習の大切なこと
だと思います。

5年生の時、今朝、私が直接、お礼の言葉と
伝えています。また、5年生自身もみんなお茶の心
をいそいそと忘れず、日々生活してほしいと
願っています。

今日、5年生の2人、お茶の心を注いでいて
学校生活の3月号を紹介していただいています。

記事は、同時に読んでいます。加除訂正、必要が
ありければ、連絡をお願いします。よろしくお願いします。

朱祐明校長は、5年生の最上級生6年に、活躍し
て下さる等々、同じように思います。

読者の皆様にもぜひとも、お茶の心、春の節水と
お祈り申し上げます。

2021.2.19 西沢 勉和

14 | 事業実施内容

2

中京地域における取組(メインパートナー:愛知県茶商工業協同組合)

(1)地域のイベント等での試作品提供

①取組概要

中京圏では、新型コロナウイルスの感染が大きい愛知県茶商工業協同組合を主連携先として事業を推進した。

事業の取組方針は、気軽に茶を楽しむことが出来るティーバッグを作成し、愛知県内各所において配布を行うことで、茶に対しての認識を高めてもらい需要を喚起することを目的とした。

このため、地場の産業への理解の促進と地産地消を進める観点から、原料は全量愛知県産茶葉を使用した。また当地は抹茶の産地でもあり、その原料となる碾茶も併せて使用した。ティーバッグの内容量は3g/パックとし、外装には愛知県産碾茶入であること、また抹茶の原料ともなる碾茶について、消費者が名前に馴染みがないと思われるため説明文を添付した。

▼原料加工の様子



▼原料輸送の様子



▼作成・配布したティーバッグ(表面)



▼(裏面)



②事業関係者と配布先の概要

ア) 事業関係者

ティーバッグ用原料供給事業者は、県茶商組合加盟会社11社。原料火入加工・合組、ティーバッグ加工、原料運搬事業者は、各1社。

イ) 主なティーバッグ配布先(愛知県茶商工業協同組合が配布先を選定)

配布先	配布数量
愛知県医師会	50万パック
アイシングループ	25万パック
中京銀行	20万パック
碧海信用金庫	20万パック
愛知県茶商工協同組合 組合員各社	20万パック
その他配布先	5万パック
総配布パック数	140万パック

③実施結果

通常年であれば、イベントや飲食店などでお茶の試供品の配布等を行い、多くの方に効果的に茶に触れて頂くことができるが、本年度はコロナ禍によりイベントや人が集まる機会がほとんど失われた。そこで、配布先として、医師会を通じて医療という最前線で奮闘している医療関係者や日本有数の工業県である愛知県に基盤を置く企業などに対して配布した。取組を通じて単に茶の消費促進の効果のみならず、茶業全体に対するイメージアップも図ることができたと考えている。

配布した先の消費者の反応としては、普段茶を嗜む機会のある方からは、「大変美味しい」、「愛知の茶がこれ程の品質とは思わなかった」との反応を得ることができた。これは、原料供給会社から良質な愛知県産茶葉の提供があったことにより愛知の茶の再評価に繋がったものである。一方、普段お茶を飲まない消費者、あるいは通常、ペットボトル茶を中心に飲む方からは、ティーバッグという手軽な手段を用いることで、茶に対する認識を新たにする機会となった。

(2) 外食産業等の新提供商品

① 取組概要

愛知県は全国有数の抹茶生産地である。点前用に供される他、菓子などの食品加工用の原料としても使用されている。このため、児童や生徒が通う小学校・中学校・高等学校等における学校給食用に抹茶を提供することとした。現状では学校給食での抹茶の使用は限定的だが、粉末なので加工しやすく栄養価も豊富なことから、メニュー開発により給食分野での更なる需要が期待できると考えた。また、地域の未来を担う児童や生徒が地域の産品への理解を深める機会にしたいと考えた。

使用しやすさを考量して抹茶の荷姿は1kg/袋とし、愛知県産の抹茶である旨をラベル表示した。また、配布に当たっては各学校及び給食センターに事前ヒアリングを行い、必要量を発送することで確実に使用できる量を配布した。

▼ 石臼挽きによる粉碎工程



▼ 作成・配布した1kg袋



② 事業関係者と配布先の概要

ア) 事業関係者

抹茶用原料供給業者は、県茶商組合加盟会社5社。袋入抹茶加工関係業者は、県茶商組合加盟会社1社。

イ) 主な抹茶配布先

配布先	配布数量
愛知県内小学校・中学校・高等学校・特別支援学校	477袋
その他配布先	23袋
総配布袋数	500袋

③実施結果

主に学校給食へ素材としての抹茶の提供をすることで、給食という誰もが経験する食体験の中で抹茶に触れる機会を増やすことができた。これを機会に茶の消費促進とともに、茶に対する親しみやすさを感じてもらい、教育現場において茶の健康効果について理解を深めることにつながったと考えている。

抹茶の食材としての活用方法としては、ゼリー・ババロア・プリン等のデザートへの使用が多くあった。抹茶は、普段料理に使用される機会が少ないが、一部の給食では抹茶味噌や磯部揚げ、地元の名産品（れんこん）と合わせたメニューなどが考案され、新たな用途開発の機会になったと考えている。

現代社会においては、お茶を家庭などで飲む機会がない世代もあり、今回の事業のように、まずは茶を飲む体験・経験をすることにより、良い印象を持ってもらい継続的に茶に嗜み始めるきっかけになると考えている。

3 阪神地域における取組(メインパートナー:大阪府茶業協同組合)

(1)取組概要

阪神地域では、一番新型コロナウイルス感染拡大の影響が大きい大阪府茶業協同組合を主連携先として事業を推進した。

大消費地大阪では、令和2年年明けの在庫調整が比較的順調であり、新茶期待があったが、新型コロナウイルス感染・拡大により2月末には、小中学校の臨時休校から3月末のオリンピック延期決定を経て、新茶に対するムードが急変した。4月に入り緊急事態宣言の後は都心部デパートの休業や時短が広がり、訪日外国人が目に見えて減少し、新茶ムードは最悪の状況となった。更に緊急事態宣言は5月後半まで延長され、ついには新茶商戦が無い小売現場となってしまった。

このため、消費地の組合として緊急対策事業に参加してもらうことになったが、消費地の組合にとって無償で茶を消費者に提供することによる組合員の商いへの悪影響を最小限にして、むしろプラスの効果となるようにいかに取り組むかに注意を払った。例えば、ショッピングモールや多くの施設などで多くの完成度の高い茶商品が無償配布すれば、その近傍で茶販売を行う事業者には相当な影響を与えることになる。そこで、大阪府茶業協同組合としては、できる限り広範囲にサンプル然とした形で配布するという原則を設けて事業に参加し、普段は必ずしも茶に接する機会が多くない人や茶に興味が少ない人に配布することに力点を置き、新たな市場の開拓をめざした。

先ず注目したのは、行政(大阪府)が借り上げたコロナ患者収容ホテルの入院患者への茶提供の取組。次いで、行政と連携し大阪府下の小学校・中学校等の教育関係機関への茶の提供に取り組んだ。学校等では、広く薄く配布する原則の下に、生徒一人に2~3パックの提供とした。事業趣旨に沿ってクオリティーの高い茶を配布したことから結果はすこぶる好評であり、また一人当たりの配布数が少なかった事も相まって、美味しいという評判が立ち多くの問い合わせが入った。更に、配布先を広げ家電組合や理容組合、美容組合、仏教会、神社庁等、特定の目的を持った人々が集まる所に広く薄く配布し、茶を楽しんでいただくと共に、茶を話題にして楽しんでいただけるように、種々の配布先を多く開拓した。一方で配布したティーバッグの試供品の配布形態は、見た目等商品の完成度を意図的にほどほどにして、配布先へはティーバッグ100Pビニール袋入り10袋を段ボールに梱包する荷姿で配布した。案内文やしおり等のコピーも含め配布先に小分け作業をお願いし、既存の商品販売ルートとの差別化に注意した。

大阪の組合はじめ他の2組合は、いずれも大都市圏の消費地であり、消費者と直接かわるポジションで事業を営む組合員により構成されている。このため茶の配布方法と配布先、配布ボリュームについて、地域の事情に応じ細心の注意を払うと同時に配布したことが次の消費喚起に繋がるようにとの思いで事業参加したことから、労力と時間が相当かかる結果となった。コロナ禍により茶の小売流通が厳しい状況の中で、大都市圏の消費現場で多くの組合員が協力して、荒茶換算で1万キロ以上の茶を配布する事業を無事に実施できたことは組合にとっても貴重な経験となったが、事業の運営上、消費地での配布企画や配布作業を担った茶商組合員は、ほぼボランティア的な取組となったことは、今後の事業推進に当たり留意する必要があると考えている。

(2)製造概要

①原料茶仕入れ概要（産地・数量）

仕入れ先及び産地について、大阪開催事業では、産地を限定せず広く全国の産地より原料茶を仕入れた。納入産地業者は71業者となった。

産地	静岡・三重・滋賀・京都・福岡・奈良・佐賀・宮崎・鹿児島 各府県
数量	4260kg(荒茶換算)

追加事業として当組合加盟店より各産地の原料茶を仕入れた。組合加盟納入業者は32業者となった。

産地	静岡・三重・滋賀・京都・福岡・奈良・佐賀・宮崎・鹿児島 各府県
数量	5200kg(仕上げ茶)

※原料茶の証明書等は全て当組合にて保管。

※原料茶の品質適合書提出済み。

②ティーバッグ製造の概要

＜ティーバッグ加工業者について＞

事業者名	所在地
(株)宇治川製茶店（当組合加盟業者）	京都府京丹波町
(株)サンパック（当組合協賛業者）	大阪市城東区

＜外装フィルム作製＞

事業者名	所在地
三幸化工(株)（当組合協賛業者）	大阪府枚方市

＜外装デザイン作製＞

事業者名	所在地
株式会社 吉村（当組合協賛業者）	東京都品川区(本社)

当組合より各産地業者及び組合加盟業者へ原料茶の発注。令和2年8月より令和3年1月に渡りティーバッグ加工業者へ納入。ティーバッグ加工は令和2年8月より令和3年2月に渡り上記2社にて加工。各産地ブレンド煎茶2.5g個包装一煎パック『なにわみどり』として配布。品質についても、ブレンド工程にて目視検査、完成品の官能検査、一部原料茶のサンプル検査の実施で全て適合している。

③製造工程記録写真



(ア) 各産地より納入



(イ) 目視検査



(ウ) 合組(ブレンド)工程



(エ) ティーバッグ加工工程



(オ) 異物検知検査



(カ) 個別包装工程



(キ) 袋詰工程



(ク) 出荷工程

●製造工程についてのコメント

各産地より多様な煎茶が納入される為、形状調整と産地が偏らないようにブレンド構成をした。計画立案3ヶ月、実務工程8ヶ月の事業だったが組合員、協力業者との信頼関係も深まったことが大きな収穫だった。結果として配布先より好評価を頂き、問合せを数多く頂いている。

④原料茶品質検査記録写真

▼審査のサンプル茶



▼滋味・香気・水色・形状の審査



⑤試供品配布記録写真

▼元宝塚女優・鷲世耀さんの配布お手伝いの様子



▼法事での給仕



●試供品配布についてのコメント

大阪の仏教会では法事等での給仕の試みを行い、食事と共に提供した。コロナ禍でイベントの中止が続く中配布を行った。

(3) 配布先一覧

▼ティーバッグ加工及び配布総数

約350万パック

主な配布先	配布数量
大阪府小学校	42万
行政ホテル	7万
将棋連盟	7万
理容組合	24万
美容組合	7万
神社庁	5万
家電組合	23万
茶業協同組合	20万
大阪市仏教会	9万
大阪府華道家協会	1万
大阪府中学校	47万
大阪市小学校	57万
大阪府支援施設	16万
大阪府養護施設	9万
大阪府仏教会	20万
神社庁（追加）	10万
キッズプラザ大阪	20万
京丹波町役場	10万
辻学園（調理学校）	10万
その他	数量調整配布

(1) 取組概要

本事業における「イベント等での試供品の提供」のうちキャンペーンサイト「Japan Tea Action」を構築。また、3組合で配布する試供品のパッケージデザインを作成した。パッケージには「Japan Tea Action」のQRコードを掲載。このQRコードからサイトに誘導し、取組の詳細や、お茶に関する様々なコンテンツを閲覧できる導線とした。

▼スケジュール

令和2年6月10日	当該事業の割当内示
令和2年7月13日	「茶販売促進緊急対策事業」実施上の注意点の発出
令和2年7月～	3組合による配布用のお茶の選定、ティーバッグデザインの検討・作成
令和2年7～9月	お茶の情報発信内容の検討・調整、キャンペーンサイトの作成
令和2年9月～	3組合によるQRコード貼付済みティーバッグの配布

▼「Japan Tea Action」シンボルマーク／概要

Japan Tea Action



Let's Relax / Drink Japan Tea /

身体にも心にもやさしい 「日本茶」の魅力を再認識！

日本独特の文化である日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがある。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」である。

多くの人々が不要不急の外出自粛を余儀なくされ、「ステイホーム」が長期化している今こそ、日本茶に秘められた健康パワーで、日本のみならず世界中に心安らぐ時が訪れるように。

Let's Relax , Drink Japan Tea !

▼キャンペーンサイトのアクティブユーザー数※（令和2年9月～令和3年2月）

東京（都域内分）	2245人
愛知（県域内分）	349人
大阪（府域内分）	3214人
その他の地域	2518人
合計	8326人

※アクティブユーザー：24時間で1回以上当該サイトに訪れたユーザーの数のこと。24時間以内に複数回サイトに訪れても1として計測される。

(2) キャンペーンサイト「Japan Tea Action」

① TOPページ


Japan Tea Action
 Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home

Japan Tea Action



Let's Relax / Drink Japan Tea /

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action とは

身体にも心にもやさしい「日本茶」の魅力を再認識！

日本独特の文化である日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」です。

多くの人がが不要不急の外出自費を余儀なくされ、「ステイホーム」が長期化している今こそ、日本茶に秘められた健康パワーで、日本のみならず世界中に心安らぐ時が訪れますように。

Let's Relax , Drink Japan Tea !

コンテンツ

お茶でダイエット＆アンチエイジング？

お茶の効能

日本茶・烏龍茶・紅茶、元はみんな同じ茶葉！

お茶の種類

静岡と鹿児島は永遠のライバル？

お茶の産地

軟水or硬水で味が変わる!?

おいしいお茶の淹れ方

まだまだあるお茶の底力 おうちで楽しむウラ技！

お茶の活用術

お茶を「一服」という理由は？

お茶の歴史

イベント紹介



令和2年
10月10日(土)～31日(土)

2020.10.10
東京都茶協同組合加盟店にて、豪華な賞品がその場で当たるスピードくじを行います。

[イベント紹介一覧](#)

[農林水産省 お茶のページ](#)

[東京都茶協同組合](#)
[愛知県茶業工業協同組合](#)
[大阪府茶業協同組合](#)

Home

[おいしいお茶の淹れ方](#)
[お茶の活用術](#)
[お茶の歴史](#)
[イベント紹介](#)

[お茶の効能](#)
[お茶の種類](#)
[お茶の産地](#)

©2020 Japan Tea Action

②お茶の効能



Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > お茶の効能

お茶の効能

お茶でダイエット & アンチエイジング？

お茶は無糖&ノンカロリーでありながら、身体によいとされる栄養・美容成分がバランスよく含まれています。強い抗酸化作用を持つカテキンや、コラーゲンの生成を助けるビタミンCは加齢によるサビつきを抑え、美肌にもアプローチ♡ アンチエイジングの心強い味方です。そのほかにも、ダイエットや生活習慣病の改善が期待できるなど、お茶には美容と健康をサポートするチカラがいっぱい！

お茶で、おうち時間を快適に美しく♡



抗酸化作用（アンチエイジング）

若々しい健康体を保つ秘訣は、身体のサビつきを抑える抗酸化力を高めること。お茶に含まれるカテキンには、俗に「抗酸化ビタミンACE（エース）」と呼ばれるビタミンA、C、Eの数値から数十倍の抗酸化力があるそう。ほかの食品、飲料などと比べて、圧倒的な威力を発揮します。



美肌効果

お茶のビタミンC含有量はレモンの3〜5倍！豊富なビタミンCが肌にハリをもたらし、シミ・そばかすの原因となるメラニンの生成を抑える手助けをします。新陳代謝を促すビタミンE、皮膚と粘膜を正常に保つ働きをするビタミンAも肌の老化防止に作用して、お茶は美肌にいいことだらけ。



リラックス効果

お茶特有の旨味成分・テアニンには、緊張や不安、イライラなどを鎮め、心身ともにリラックスした状態に導くヒーリング効果があります。お茶を飲むとほっとするのはこのおかげ。ストレス緩和や、睡眠の質を改善する効果も期待できるといわれています。



抗菌・殺菌、抗ウイルス作用

カテキンの持つ強い殺菌作用には、ウイルスの体内への侵入・増殖を抑える力や、O-157など食中毒菌の働きを抑える力があることが明らかになっています。風邪やインフルエンザ予防に「お茶うがい」が助行されたり、除菌スプレーにお茶の成分が入っていたりするのはそのためです。

お茶で、毎日を健康に過ごす♡



健康寿命効果

お茶を飲む習慣が死亡リスクを減らし、長寿につながるという研究結果が、2015年に国立がん研究センターから発表されました。テレビ番組などでも、お茶の消費量が多い地域や深蒸し茶の生産地は医療費が少ない、がんの発生率が少ないなどの統計的な健康効果が紹介されています。



生活習慣病の予防

お茶に含まれているカテキンの強い抗酸化作用は、がん、脳卒中、心筋梗塞、高血圧、糖尿病、肥満など、さまざまな生活習慣病の予防・改善効果があることが明らかにされています。また、お茶をよく飲む習慣の人は、認知症のリスクが低いという研究報告もあります。



抗アレルギー作用

日本のお茶の8割が「やぶきた」という品種ですが、開発が進む近年、注目されているのが「べにふうき」という品種です。「べにふうき」には抗アレルギー作用があり、毎日飲むことで花粉やハウスダストなどのアレルギー症状を抑える効果が期待できます。



虫歯・口臭予防

お茶に含まれるフッ素が歯の表面を強くし、虫歯菌の活性化を抑える働きをします。また、強い殺菌・消臭作用が認められているカテキンが虫歯菌の繁殖を抑え、口臭を予防するとともに、口内の衛生状態を良好に保つ働きをしてくれます。



Point!

カテキンは数時間後には体外に排出してしまうため、毎日ちょこちょここまめに飲むのがおすすめ。

ホッとひと息 豆知識

熱に強いお茶のビタミンC。なぜか紅茶はゼロ？

フルーツや野菜に含まれるビタミンCは熱に弱く、加熱すると栄養価はグッと下がります。ところが、お茶のビタミンCはカテキンが守るため熱にも強く、温かいお茶でも料理に使っても壊れにくい特性があります。なんと、緑茶5杯でレモン果汁100g分と同じ量のビタミンCを摂ることができます。

同じお茶の仲間でも、紅茶のビタミンC含有量はゼロ！これは、お茶が「不発酵茶」であるのに対し、烏龍茶は「半発酵茶」、紅茶は「発酵茶」で、加工中にどんどん減少してしまうからなんだそう。

Home > お茶の効能

Home

お茶の効能

お茶の種類

お茶の産地

おいしいお茶の淹れ方

お茶の活用術

お茶の歴史

©2020 Japan Tea Action

26 事業実施内容

③お茶の種類

Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > お茶の種類

お茶の種類

日本茶・烏龍茶・紅茶、元はみんな同じ茶葉！

チャノキ（茶樹）は、学名を「カメリアシネンシス」というツバキ科の常緑樹。原産地は中国雲南といわれ、じつは、日本茶も烏龍茶も紅茶も、みんな同じチャノキから作られています。お茶の分類は製造方法の違いをもとに、日本茶（不発酵茶）、烏龍茶（半発酵茶）、紅茶（発酵茶）の3つに大別され、日本茶はさらに、蒸し製と釜炒り製に分けられます。そのほか、産地や製造時期・季節、栽培方法、加工方法、品種別などを加えると、日本茶は全国に100種類以上ともいわれています。

茶葉の分類

茶の葉

不発酵茶

半発酵茶

発酵茶

日本茶

烏龍茶

紅茶

お茶の発酵とは酸化のこと！

お茶の葉に含まれる酸化酵素の働きで、摘み取った時点から酸化発酵が始まります。この働きを完全に利用して製造するのが紅茶、少しだけ利用するのが烏龍茶、利用せずに製造するのが日本茶です。りんごの皮をむいておくと褐色になりますが、まさにこれが酸化酵素の働き。製造の過程で紅茶や烏龍茶が褐色に変化するのに対し、発酵させずにつくられる日本茶は、お茶の葉本来の緑色が生きています。

茶葉の製造工程

日本茶は、大きく分けて、3つの工程を経て作られます。

蒸す

まず初めにお茶の葉を蒸気で蒸します。蒸すことで、お茶の葉に含まれる酸化酵素の働きを止め、お茶の葉の色を緑色に保ちます。蒸し時間の長さによって、味・香り・色が変わると言われ、日本茶の品質に大きく影響する大事な工程です。

揉む

一言で「揉む」と言っても、「粗揉（そじゅう）」「揉捻（じゅうねん）」「中揉（ちゅうじゅう）」「中揉（ちゅうじゅう）」など、日本茶にはたくさんの揉む工程があります。力強く揉んだり、葉の形を整えながら揉んだり、様々な揉む工程の中でお茶の葉を乾燥させます。

乾かす

最後に揉みあげたお茶の葉を十分に乾燥させます。この状態のお茶を「荒茶」と言います。普段私たちが目にするお店に並ぶお茶は、荒茶をさらに加工したものです。

日本茶の種類

不発酵茶

蒸し製

煎茶

日本で最もポピュラーなお茶。日光を浴びて育った新芽を、すぐに蒸して揉んで乾燥することで、程よい深緑とさわやかな香りのすっきりした味わい。

深蒸し煎茶

煎茶よりも2〜3倍長い時間をかけて蒸されるため、形は曲がって程よい深緑に、深緑や濃緑が際立った、まろやかで濃厚な味が特徴。

玉露

新芽が伸びた葉から20日はほとんど日光を当てず、直射日光が出ないようして育てられるお茶です。渋味が少なく、コクや旨味が豊富。

かぶせ茶

玉露と同じ栽培方法ですが、玉露より短時間、摘み取り前の1週間前後の状態で摘んで育てることでつくられるのが「かぶせ茶」です。

釜炒り製

釜炒り製玉露茶
蒸す代わりに鉄製の釜で炒って仕上げたお茶。丸い形と炒った香りが特徴。主に九州地方（佐賀県、熊本県、宮崎県の一部など）で生産されています。

蒸茶（てんちゃ）

抹茶の原料となる蒸茶。玉露と同様に蒸して乾燥した茶葉を、抹茶にするために、蒸した茶葉をさらに乾燥、乾燥した茶葉の葉脈を取り除かれます。

抹茶

蒸茶を蒸気で乾かして粉末状にしたもの。茶せんや攪拌機で攪拌し、遠近は茶葉や茶の葉脈を取り除かれます。海外でも大人気。

蒸し製玉露茶

別名「ぐり茶」。煎茶の製造のうち、葉の形を整える「揉捻工程」がないため、均一のようになりつつも曲がった形状をしています。さっぱりとした味が特徴。

香茶

新芽が伸びて乾いた葉や葉脈などを取り除いたお茶。蒸みだの一番茶は香茶（4〜5月）、それ以降の二番茶（6月）、三番茶（7月）、四番茶（9月以降）が香茶に分類されます。

焙じ茶

その名の通り、香茶や葉茶などを熱湯で炒って（焙じて）乾燥させたお茶。カフェインが少なく、渋味や酸味がほとんどなく、あっさりとした味わい。

玄米茶

香茶や煎茶に、炒ったお米をばらばら混ぜて乾燥させたお茶。炒ったお米のほろほろとした味わいが楽しめます。

ホッとひと息 豆知識

日本茶の代名詞的品種「やぶきた」の由来って？

「やぶきた」は、日本茶の品種研究の先駆けとなった静岡県出身の杉山三郎（1857〜1941）が半世紀にわたる努力の末、1908年（明治41年）に発見した品種です。杉山三郎は現在の静岡県立美術館芝生広場付近の竹藪を開闢して茶園を作り、その中から2本の優良系統を選抜、数回北側と南側に植え込みました。その結果、数回北側に植え込んだものがとてもよく育ったことから、そのお茶は「やぶきた」と命名され、今では日本で生産されているお茶の約8割を占めています。

「やぶきた」の原種は現存し、県天然記念物に指定されています。日本にある「やぶきた」は、すべてこの木から分かれたものなのです。

Home > お茶の種類

Home

お茶の効能

お茶の種類

お茶の産地

おいしいお茶の淹れ方

お茶の活用術

お茶の歴史

④お茶の産地

Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > お茶の産地

お茶の産地

静岡と鹿児島は永遠のライバル？

「お茶」といえば静岡。そんなイメージが定着するほど、長い間ずっと静岡県が茶葉(茶)生産量全国第1位を誇っています。鹿児島県は1970年に初めて三重県を抜いて第2位になりましたが、生産量約7千トンと首位の静岡県の7分の1程度でした。しかしその後、整備拡大などで鹿児島県が急成長。近年は僅差で静岡県を追う状況が続いています。

※「鹿児島」とは、茶畑で収穫され、製茶になる前の段階まで加工された状態の茶葉。

令和元年度 全国の茶葉生産量の割合

静岡県 27,500トン (36%)

鹿児島県 27,000トン (35%)

全国計 77,000トン (100%)

静岡県・鹿児島県の茶葉生産量の推移

注：割合については、鹿児島県産量も総計に入っているため、全国計と割合が合計が100%にならない。

代表的なお茶の産地

新潟 (狭山茶など)

狭山地方で栽培され、主に関東地方で消費されます。「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山」といわれる。豊かな自然の中で育まれるのが「美濃茶」です。産地は、「美しい茶」産地と「美濃白川茶」産地に分けられ、各地域でそれぞれ特徴あるお茶が作られています。

青森 (美濃いび茶・美濃白川茶など)

北アプスなどの3000m級の山々を源として根葉、長良、水音の三つの川が悠々と流れている。豊かな自然の中で育まれるのが「美濃茶」です。産地は、「美しい茶」産地と「美濃白川茶」産地に分けられ、各地域でそれぞれ特徴あるお茶が作られています。

静岡 (静岡茶・掛川茶・本山茶など)

全国の茶葉の39%を生産する日本一の産地。静岡、掛川、川根など、自然環境を活かした産地がそれぞれのブランドを確立しています。山間地で育つ「本山茶」は、掛川家康も愛した高級煎茶として有名です。また、静岡の茶葉産地は世界農業遺産に認定されています。

もっと詳しく！

世界農業遺産「静岡の茶葉産地」 Webサイト

ふじのくに山のお茶100選

高知 (西尾の抹茶など)

西尾は宇治に次ぐ日本有数の抹茶の産地。西尾市で生産されるお茶は、ほとんどが抹茶の原料となる「碾茶(てんちゃ)」。日光を避けて育てた茶葉は甘み・旨味が増し、鮮やかな緑色になります。全国的に抹茶に特化した産地は、西尾だけ。

もっと詳しく！

愛知県茶葉産地 YouTubeチャンネル

三重 (伊勢茶など)

生産量全国第3位。千年の歴史を誇る由緒あるお茶の産地です。主に煎茶、深蒸し煎茶、かぶせ茶などを生産して、北はかぶせ茶、南は深蒸し茶がさかん。とくに鈴鹿山系で栽培されるお茶は、伊勢茶を代表する上質なお茶です。

もっと詳しく！

三重県茶葉産地 Webサイト 伊勢茶とは



京都 (宇治茶など)

高い品質を誇る高級茶の一大ブランド「宇治茶」。抹茶の生産量は全国第1位を誇ります。現在、日本各地に普及しているお茶の栽培技術や製茶方法は、その大部分が宇治になったものだろう。

もっと詳しく！

公益社団法人 京都府茶業会議所 Webサイト



奈良 (大和茶・月ヶ瀬茶など)

806年に弘法大師が唐より持ち帰り伝えたといわれる、歴史が深いお茶が大和茶です。月ヶ瀬茶も、300年前から栽培が始まるという古い歴史を持っています。今もなお人気を誇る、古き良きお茶です。



福岡 (八女茶など)

玉露と煎茶の産地として、また、日本有数の高級茶産地としても知られる福岡県。八女市を中心に生産される玉露は全国第1位の生産量を誇り、全国茶品評会でも農林水産大臣賞を何度も受賞しています。



佐賀 (雄野茶など)

雄野茶は、日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた、勾玉(まがたま)状であることから、「玉露茶」と呼ばれています。ぐりぐりとした丸い形状から、別名「ぐり茶」と呼ぶことも。



宮崎 (宮崎茶など)

日向市と都城市、串間市などが主な産地で、生産量は全国第4位。「宮崎茶」としてブランド統一する傾向にありますが、高千穂地方では数を使った昔ながらの産地茶の製茶技術が残っています。



鹿児島 (かこしま茶・知覧茶など)

「かこしま茶」「知覧茶」などのブランドを持つ鹿児島県。日本一早い新茶の産地として知られ、鹿児島県本土では4月上旬、種子島などの島では3月下旬から茶摘みが始まります。温暖な気候を活かし、さまざまな品種が栽培されています。

もっと詳しく！

鹿児島県茶業会議所 Webサイト

知覧茶公式 Webサイト

お茶の豆知識

お茶を一嘗飲む都道府県は？

1世帯あたりの日本茶消費量が多い都道府県ベスト3は、1位静岡県、2位奈良県、3位京都府。静岡県は生産するのでも飲むのも1位なんです。さらに市町村別で見ると、1位静岡市(静岡県)、2位京都市(京都府)、3位津市(三重県)、4位長崎市(長崎県)、5位 鹿児島市(鹿児島県)の順。消費する金額で見ると、1位は静岡市、2位長崎市、3位は長崎市、4位鹿児島市、5位横濱市(神奈川県)となります。

(出典：総務省「家計調査」2017年～2019年(平均))

Home > お茶の産地

Home

おいしいお茶の淹れ方

お茶の効能

お茶の活用術

お茶の種類

お茶の歴史

お茶の産地

©2020 Japan Tea Action

⑤おいしいお茶の淹れ方



Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > おいしいお茶の淹れ方

おいしいお茶の淹れ方

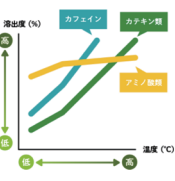
軟水or硬水で味が変わる!?

お茶を淹れるのに適した水は、微酸性の「軟水」です。日本の水はほとんどが軟水なので、水道水もお茶に適した水といえます。ただし、水道水には塩素(カルキ)が含まれているため、5分以上沸騰させてカルキ抜きをしてから使用しましょう。

外国産のミネラルウォーターの多くは、カルシウム・マグネシウムを多く含む「硬水」。お茶の苦味や香りが知えられてしまうので、苦味・渋味・旨味・香りのバランスを楽しむ日本茶には不向きといえます。

おいしさを引き出すお湯の温度

湯の温度と成分抽出 (イメージ図)



お茶本来のおいしさを十分に引き出すには、それぞれのお茶に適したお湯の温度で淹れることが重要なポイント。温度によって抽出する成分が異なるためです。

<湯の温度の目安>

煎茶・・・70～90℃
玉露・・・50～60℃
番茶・焙じ茶・玄米茶・・・熱湯

おいしく淹れるための基本

- お湯は沸騰させてから湯冷まし
お湯は一度しっかり沸騰させてから、それぞれのお茶にあった温度に。季節や器の素材によりますが、器に移すたびに温度が5～10℃下がります。
- 「廻し注ぎ」がカギ！
茶碗に注ぐときは「廻し注ぎ」と呼ばれる注ぎ方をします。1→2→3の順に少しずつ注いだら、3→2→1の順に注ぎ、これを繰り返すことで量や濃さを均等に注ぎ分けることができます。
- 最後の一滴まで絞り切り！
二煎もおいしく淹れるためには最後の一滴まで注ぎ切り、急須にお湯を残さないことが重要です。注ぎ切ったあとは、茶葉が濡れないよう急須の蓋をすらしておくとの。

おいしい煎茶の淹れ方

- 茶碗に人数分のお湯を8分目ほど入れて、70～90℃まで湯冷まします。
- 茶葉を急須に入れます。目安はひとりあたり3g(ティースプーン山盛り1杯)。
- 湯冷まししたお湯を急須に注ぎ、30秒～1分待ちます。
- 急須を揺らすらず、静かに「廻し注ぎ」で茶碗に注ぎます。

Point!
茶葉が細かく、味が出やすい深蒸し煎茶は抽出時間を短めに。深い煎茶が好み場合は、高温のお湯を使って。

Home > おいしいお茶の淹れ方

Home

お茶の効能

お茶の種類

お茶の産地

おいしいお茶の淹れ方

お茶の活用術

お茶の歴史

©2020 Japan Tea Action



番茶・焙じ茶・玄米茶のコツ

香りを出すため、沸かしたてのお湯を直接急須へ。
●目安/茶葉：ひとりあたり約3g (ティースプーン山盛り1杯)
●抽出時間：30秒



玉露のコツ

急須→茶碗に移し替えて湯冷まし(50～60℃)。じっくり時間をかけて旨味成分を引き出して。
●目安/茶葉：ひとりあたり約3～5g (ティースプーン山盛り1～1.5杯)
●抽出時間：2分



水出し煎茶のコツ

急須に茶葉、氷、水の順に入れ、急須をゆっくり回しながらじっくり抽出。
●目安/茶葉：3g (ティースプーン山盛り1杯)
●氷：2～3個
●抽出時間：3～5分



Point!

水出し茶には旨味成分の強い玉露や、茶葉が細かくよく出る深蒸し煎茶などがおすすめです。

より詳しい水出し茶の淹れ方と効能を紹介しています。/



水とひと息豆知識

生活を楽しくするお茶のTPO

生活シーンや気分に合わせてお茶を選べば、もっと楽しく1日を元気に過ごせるはず！

- 目覚めに……カフェインを多く含む玉露や煎茶、抹茶で、ぼんやりした頭がすっきり。とくに抹茶は茶殻も出す。忙しい朝向きです。また、ゴクゴク数回水出し煎茶も、朝の水分補給におすすめです。
- 食事のお供に……焙じ茶や番茶は油ものなどべとつきを消し、口の中をさっぱりリフレッシュ。コレステロール値の上昇を抑えたいときは、煎茶や番茶を熱いお湯で濃めに淹れましょう。
- 仕事や勉強の合間に……頭脳を活性化し、気力を充実してくれる玉露や煎茶を熱いお湯で。
- リラックスしたいとき……テアニンが多く甘味のあるあぶせ茶や玉露を低温のお湯で。水出しにすると、より旨味を抑えテアニンを引き出します。

⑥お茶の活用術



Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > お茶の活用術

お茶の活用術

まだまだあるお茶の底力、おうちで楽しむウラ技公開！

お茶は飲むだけじゃない！ お茶を使った美味しくヘルシーな料理で、より楽しくお茶の成分を取り入れることができます。また、お茶を飲むと必ず得る茶殻。これを捨てるなんてもったいない！ 実は、普段の掃除や消臭にも役立つすぐれモノなのです。色々な活用術があるお茶は、私たちの生活をサポートする力がいっぱい！



ツブ貝とカブのオープン焼き 抹茶の香り

材料（1人前）

- ・ボイルツブ貝 50g
- ・カブ ½個
- ・塩 少々
- ・（A）抹茶パウダー 120g
- ・抹茶パウダー 8g
- ・玉ねぎ 10g
- ・ニンニク 5g
- ・塩 1g

手順

- ① ボイルツブ貝は縦半分カットして喉液を取り除く
- ② カブは皮を剥き、1口大にカット
- ③ ツブ貝に軽く塩をふる
- ④ 耐熱皿にツブ貝、カブを入れ、上に（A）抹茶パウダーを振る
- ⑤ 220℃のオーブンに入れ7分ほど火を入れて完成！

（A）抹茶パウダー

- ① 抹茶パウダーは常温に戻しておく
- ② 玉ねぎ、ニンニクはそれぞれみじん切りにする
- ③ ボウルにすべての材料を入れ混ぜ合わせて完成！

※抹茶パウダーは、冷蔵庫で1か月保存可能



海老と桃のカッペリーニ 抹茶ソース

材料（1人前）

- ・海老（生） 1尾
- ・カッペリーニ（パスタ） 20g
- ・塩 1切れ
- ・塩 少々
- ・レモン 1カット
- ・オリーブオイル 少々
- ・（A）抹茶ソース
- ・抹茶パウダー 8g
- ・松の実 40g
- ・オリーブオイル 70ml
- ・パルメザンチーズ 40g
- ・ニンニク 5g

手順

- ① 鍋にたっぷりのお湯と、お湯に対して1.3%の塩を入れ、沸騰させておく
- ② 海老は殻を取り、殻を取り除く。軽く塩、レモン、オリーブオイルを振りかけ30分ほど漬けておく
- ③ 桃を洗って、2mmほどの厚さに1枚スライスする
- ④ ボウルに抹茶ソースを50g、お湯を15g入れ、混ぜる
- ⑤ パスタを1分40秒ゆで、冷水で一気に冷ます
- ⑥ パスタの水分を切り除き、塩で味を調整
- ⑦ 皿に盛り込み、上に桃、海老の殻で盛り付けたら完成！

（A）抹茶ソース

- ① 松の実をフライパンに入れ、弱火でさっと色が替わるくらいまで炒める
- ② フルーツに塩の味、ニンニクを入れて混ぜる
- ③ すべての材料を入れ、ペースト状にして完成



鶏の冷製ガランディーナ

材料（1人前）

- ・モモ肉 1枚
- ・人参 1カット
- ・ひばり 1カット
- ・アスパラガス 1本
- ・からしマスタード 40g
- ・抹茶パウダー 8g
- ・（A）下味
- ・塩 少々
- ・コショウ 少々
- ・（B）抹茶マヨネーズ
- ・マヨネーズ 50g
- ・抹茶パウダー 8g
- ・シーザドレッシング 10g

手順

- ① モモ肉は血合い、脂などを取り除き、切る
- ② 野菜は皮を剥き、スティック状にカットする。ひばり、人参はさっとゆでる
- ③ からしマスタードに抹茶パウダーを入れ、混ぜ合わせる
- ④ モモ肉に（A）をふりかけ、身の方に③を塗る
- ⑤ ④に人参、ひばり、アスパラガスを入れておく
- ⑥ ⑤をアルミで包んで220℃のオーブンで約20分焼く
- ⑦ 冷めたら2cmほどの太さにカットし、お皿に盛り付けたら完成！
- ⑧ お好みで（B）を混ぜ合わせた抹茶マヨネーズをつける



Point!

お茶の風味を楽しむためには最後に抹茶パウダーを振ると良い。



飲むだけじゃない！お茶の活用法



お茶掃除で部屋もキレイ

お茶は、天然素材で、安心安全なお掃除アイテム。床や畳の掃除には、よく絞った茶殻をばら撒き、ほうきでくわすのがおすすめ。茶殻がほこりを吸着するので、目に詰まったゴミがとれます。仕上げに、半乾燥させた茶殻をふきんに包んで床や柱などを磨くとツヤツヤに。さらに、お茶には抗酸化作用があるので、蚊などのサビ防止にも役立ちます。



お茶は天然の消臭剤

お茶は消臭効果があるので、乾燥させた茶殻を置くこと、消臭剤として活用できます。冷蔵庫の中や、下駄箱、洋服だんすなど、おうち中の気になる臭いを消臭！ベットのいるおうちにはトイレの砂に混ぜるのも効果的です。消臭と同時に抗菌効果もあるので、まな板や包丁を拭いたり、魚を洗った後のグリルに振りかけるのもおすすめ。



お茶の入浴剤で美肌効果

茶殻をお茶パックに入れて、お風呂に浸けることで、入浴剤代わりに。お茶の成分が浸出し、外側からも美肌効果が期待できます。茶殻が浴槽に染み付くようにくわすので、使用後はその日のうちに掃除を。



植木鉢の土に混ぜて肥料に

茶殻を植木の根元に適量な量をふりかけておくと、お茶の残った成分が天然の肥料に。室内の観葉植物から家庭菜園まで、幅広く効果を発揮するとされています。



Point!

茶殻を乾燥させるのは、天日干しでも良いが、電子レンジにかけるのが手軽でおすすめ。

Home > お茶の活用術

Home

お茶の効能

お茶の種類

お茶の産地

おいしいお茶の淹れ方

お茶の活用術

お茶の歴史

©2020 Japan Tea Action

30 事業実施内容

⑦お茶の歴史



Let's Relax / Drink Japan Tea /

Home > お茶の歴史

お茶の歴史

お茶を「一服」という理由は？

中国では古くから、お茶は薬、解毒剤として用いられていました。今から1200年ほど前に日本に伝えられた際も、お茶は飲み物ではなく薬として輸入されていました。「お茶を一服」という言葉は、これに由来すると言われています。

茶道ではお茶を一服、二服、さらに、お茶の濃さや糖加減を表す「お茶加減」という言葉も使われています。

お茶の発見



お茶の歴史を辿ると、今から約5000年前、紀元前2800年ころの中国で活躍した「神農」という名が出てきます。今日の農業と漢方薬の基礎を築いたとされる神農は、自らの身体を使って身近な草木の薬効を調べていたため、1日に72もの毒に当たり、そのたびに お茶の葉を噛んで解毒したと伝えられています。

唐の時代の760年、陸羽によって著された世界最古のお茶の専門書「茶経」には、「茶の飲たるは神農氏に発す」（お茶を飲み始めたのは神農氏からである）という記述があり、お茶は神農氏によって発見されたと考えられると定説となりました。また、「茶経」にはお茶の歴史や製造方法、産地、茶道具、飲み方などが詳しく記され、このころ既に中国でお茶は広まり、定着していたことがうかがわれます。

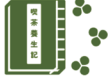
中国から日本へ、お茶の伝来



日本のお茶の始まりは、今から約1200年前の平安時代の初め、遣唐使や留学僧によってもたらされたと推定されます。歴史書『日本後紀』には、「弘仁6年(815年)4月22日、僧・永忠が嵯峨天皇に茶を献じて奉った」と記され、これが日本でお茶を飲んだ最初の記述といわれています。

永忠は唐に約30年も滞在していました。同時代に活躍した最澄や空海も唐への留学経験があります。最澄宛てに弟子が書いた手紙には「お茶を10段もいただき、ありがとうございます」と書かれ、また、空海は、「お茶を飲みながら中国の書物を見ることにしている」などの文章を残しています。当初、お茶は大変な貴重品で、僧侶や貴族階級などの限られた人しか口にすることはできませんでした。

お茶が庶民の味になるまで



普及したのは、鎌倉時代に入ってから。臨済宗の開祖・栄西が宋に二度渡り、帰国の際にお茶を持ち帰ったのがきっかけです。栄西はその種子を各地に蒔いて日本にお茶を広め、さらにその後、お茶が健康によいという内容の『喫茶養生記』を書きました。当時のお茶は抹茶に近く、茶せんなどで淹れて飲んでいたようです。

江戸時代には煎茶が主流となり、庶民の口にも入るようになりました。煎茶の祖と呼ばれる永谷宗円が1738年に生み出した「永谷式煎茶」は、それまでの中国式製法のお茶にはなかった鮮やかな色と甘味、香りで江戸市民を驚かせたとされています。この製法は別名「宇治製法」と呼ばれ、18世紀後半以降全国の茶園に広がり、日本茶の主流となっていきました。

世界に進出！「Japan Tea」



1858年、江戸幕府はアメリカと日米修好通商条約を結び、翌1859年、横浜、長崎、函館の開港を機に、日本茶181トン輸出します。明治維新後も輸出量は増加し、日本茶は1887年まで輸出額の15～20%を占める花形でした。輸出品の茶箱には木版多色刷りの華やかなラベルが貼られ、このラベルは中国の茶商の業界用語で「蘭字」（「西洋の文字」の意）と呼ばれました。蘭字の制作には浮世絵師や彫師、撰師らが携わり、そのデザインの斬新さと緻密な彫りの技術は外国人の注目を集めました。

そして現在、和食人気と健康志向の高まりにより、日本茶が世界的なブームとなっています。輸出量はこの10年間で約3倍に増加し、令和元年には過去最高5,108トンもの日本茶が海を渡っていました。



蘭字

英語で「特選」「早摘み」「無着色」などの宣伝文句も書かれています。

（出典：公益社団法人 日本茶業中央会）

お茶の歴史略年表

紀元前2800年ころ	中国の神農がお茶を解毒剤として用いたとされる
760年	中国・唐の陸羽が『茶経』を著す
815年	嵯峨天皇に永忠がお茶を奉る
1191年	栄西が中国・宋からお茶を持ち帰る
1214年	栄西が得宗・源実朝に『喫茶養生記』とともにお茶を献上
1522年	茶道が確立した千利休が生まれる
1738年	永谷宗円が永谷式煎茶を開発
1835年	山本山の六代山本嘉兵衛が玉露を開発
1858年	日米修好通商条約締結。お茶が生糸と並ぶ主要輸出品に
1916年	静岡で「第一回全国製茶品評会」開催
1924年	三浦政太郎が日本茶に大量のビタミンCが含まれると発表
1980年	伊藤園が輸入り煎茶を開発
1985年	伊藤園が輸入り煎茶を開発
1990年～	ペットボトル入りの緑茶飲料が盛衰～日本人の生活に定着



お茶と庶民の関係がわかるエピソード

鎌倉時代の仏教説話集「沙石集」に出てくるお茶です。

ある牛飼いが、僧侶がお茶を飲んでいるのを見て興味をもち、「私にももらえないか」と尋ねました。僧侶は、「茶には3つの徳があり、一つは腹気寛まし、二つには消化を助け、三つに性欲を抑制する効果です」と説明し、牛飼いに勧めます。すると牛飼いは、「そんな薬はごめんだ！」「1日中働いているので、彼くらいはぐっすり寝たい。それに、ただでさえ腹一杯食べられないのに、少しだけ食べたものがすぐに消化されてはたまらない」と言って逃げ出したといわれています。

この逸話からも、鎌倉時代にはまだお茶が一般庶民にはなじみがなかったことがうかがえます。

Home > お茶の歴史

Home

おいしいお茶の淹れ方

お茶の効能

お茶の活用術

お茶の種類

お茶の歴史

お茶の産地

©2020 Japan Tea Action

⑧お茶のイベント紹介

Home > イベント紹介 > 2020.10.10

お茶のイベント紹介

秋のお茶まつり

日時：2020年10月10日～31日
場所：東京都茶協同組合 加盟各店舗

東京都茶協同組合加盟店にて、豪華な賞品がその場で当たるスピードくじを行います。また、狭山、本山、掛川、宇治、知覧の5産地のティーバッグをプレゼントします。詳しくは、ポスターのある各加盟店にお尋ねください。

<http://www.tokyo-cha.or.jp/article/ocha-matsuri-2020.html>

令和2年
10月10日(土)
～31日(土)

秋のお茶まつり

1,000円毎、お買上げのお客様に
その場で当たるスピードくじ進呈!

1等賞
組合オリジナル
ぐでたま
ステンレスボトル(水筒)
(他、デザインは変わります)

賞品

残念賞 抹茶あめ	5等賞 お茶のはなし BOXティッシュ	4等賞 当店賞B	3等賞 当店賞A	2等賞 ぐでたま ステンレスボトル または、常滑急須 または、常滑急須	1等賞 組合オリジナルデザイン ステンレスボトル(水筒) または、常滑急須 または、常滑急須
--------------------	----------------------------------	--------------------	--------------------	--	---

頑張ろう!日本茶キャンペーン

ご来店、お買上げ
特別プレゼント企画

狭山、本山、
掛川、宇治、知覧
ティーバッグプレゼント!

数量限定 配布の終了、詳細はこのポスターのお店でお問い合わせ
この取り組みは農林水産省による「新販路促進緊急対策」の一環です。

主催 東京都茶協同組合
協賛 日本茶業体強化推進協議会

[一覧に戻る](#)

©2020 Japan Tea Action

(3) 試供品パッケージデザイン

①首都圏（東京都茶協同組合）

▼5産地ティーバッグセット デザイン



▼各産地パッケージデザイン（一部）

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action



Let's Relax / Drink Japan Tea /

日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」です。

Japan Tea Action
詳しいお話はコチラ→



京都府 宇治茶

お茶の種類

煎茶

新葉を摘んで、すぐに蒸して揉んで作られる代表的なお茶。

お茶の産地

京都府 宇治

日本緑茶発祥の地として、歴史あるお茶を栽培！

おいしいお茶の淹れ方

① ティーバッグを湯呑みに入れてください。



② お湯を注ぎ、30秒程度待ちます。



③ ティーバッグを上下に軽く振ってから取り出す。



名 称:煎茶(ティーバッグ)
 原材料名:茶(国産) 内容量:3g
 賞味期限:欄外下部に記載
 保存方法:高温多湿をさけ保存してください。
 販 売 者:東京都茶協同組合
 東京都港区東新橋2-8-5
 東京茶業会館7階
 TEL.03-3431-6613
 加 工 所:

外袋  PE, PET

茶フィルター  自然界の微生物で水と二酸化炭素に分解されるプラスチックを使用しています。

QRコード

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action



Let's Relax / Drink Japan Tea /

日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」です。

Japan Tea Action
詳しいお話はコチラ→



鹿児島県 知覧茶

お茶の種類

煎茶

新葉を摘んで、すぐに蒸して揉んで作られる代表的なお茶。

お茶の産地

鹿児島県 知覧

桜島の火山灰による良質な土から出来た、上品なお茶。

おいしいお茶の淹れ方

① ティーバッグを湯呑みに入れてください。



② お湯を注ぎ、30秒程度待ちます。



③ ティーバッグを上下に軽く振ってから取り出す。



名 称:煎茶(ティーバッグ)
 原材料名:茶(国産) 内容量:3g
 賞味期限:欄外下部に記載
 保存方法:高温多湿をさけ保存してください。
 販 売 者:東京都茶協同組合
 東京都港区東新橋2-8-5
 東京茶業会館7階
 TEL.03-3431-6613
 加 工 所:

外袋  PE, PET

茶フィルター  自然界の微生物で水と二酸化炭素に分解されるプラスチックを使用しています。

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action



Let's Relax / Drink Japan Tea /

日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」です。

Japan Tea Action
詳しいお話はコチラ→



静岡県 本山茶

お茶の種類

煎茶

新葉を摘んで、すぐに蒸して揉んで作られる代表的なお茶。

お茶の産地

静岡県 本山

日本一のお茶処静岡県の中で一番古い歴史！

おいしいお茶の淹れ方

① ティーバッグを湯呑みに入れてください。



② お湯を注ぎ、30秒程度待ちます。



③ ティーバッグを上下に軽く振ってから取り出す。



名 称:煎茶(ティーバッグ)
 原材料名:茶(国産) 内容量:3g
 賞味期限:欄外下部に記載
 保存方法:高温多湿をさけ保存してください。
 販 売 者:東京都茶協同組合
 東京都港区東新橋2-8-5
 東京茶業会館7階
 TEL.03-3431-6613
 加 工 所:

外袋  PE, PET

茶フィルター  自然界の微生物で水と二酸化炭素に分解されるプラスチックを使用しています。

②中京地域（愛知県茶商工業協同組合）

▼パッケージデザイン

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action

Let's Relax / Drink Japan Tea /

愛知県産
碾茶
てんちゃ

日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。

詳しくは
コチラ

**愛知県は
日本有数の碾茶産地！**

碾茶（てんちゃ）とは、抹茶の原料になるお茶。碾茶を茶臼で細かく挽くと、抹茶になります。直射日光をさけて育てた、柔らかな高級茶葉です。

石臼豆知識

良質な抹茶は碾茶を茶臼で丁寧に挽き上げます。粒子は約4～8ミクロンの超微粉末です。1台の茶臼で1時間にわずか約40gしか生産できません。

おいしいお茶の淹れ方

① ティーバッグを湯呑みに入れてください。

② お湯を注ぎ、30秒程度待ちます。

③ ティーバッグを上下に軽く振ってから取り出す。

名称：碾茶入煎茶（ティーバッグ）
 原材料名：茶（国産） 内容量：3g
 賞味期限：欄外下部に記載
 保存方法：高温多湿を避け保存してください。
 販売者：愛知県茶商工業協同組合
 愛知県安城市藤井町
 南山20番地 株南山園 内
 TEL.0566-99-0128
 加工所：株式会社柳風水野商店
 愛知県丹羽郡大口町
 ニツ屋1-97

愛知県茶商工業協同組合
 詳しくは
コチラ

外袋 PE, PET

QRコード（中段）

③阪神地域（大阪府茶業協同組合）

▼パッケージデザイン

組合推奨茶「なにわみどり」ティーバッグ
 「なにわみどり」は大阪府茶業協同組合が全国の銘産地より厳選した味・色・香、すべてに優れた煎茶です。

名称	煎茶ティーバッグ
原材料名	緑茶（国産）
内容量	2.5g（2.5g×1袋入）
賞味期限	枠外この面に記載
保存方法	高温多湿を避け、 移り香にご注意 ください。

販売者 大阪府茶業協同組合
 製造所固有記号は
 枠外この面、賞味期
 限表示後部に記載
 大阪市浪速区木津川
 2丁目1-3
 TEL 06-6568-6685

煎茶ティーバッグのおいしい
 召し上がり方（1人分）
 ① ティーバッグをカップに1袋
 入れ、一度沸騰したお湯
 （約80℃）を注ぎ、約60秒
 待つてください。
 ② 上下に振って取り出して
 からお飲みください。
 ※ お好みにより濃さを調整して
 お飲みください。
 ④ 熱湯に注意してください。
 ■ 取り扱い上の注意
 お茶は鮮度が大切です。
 開封後は早めにお飲みください。

煎茶ティーバッグ

なにわみどり

推奨銘茶

Japan Tea Action

Let's Relax / Drink Japan Tea /

詳しくは
コチラ

QRコード

▼A4 6面付シールデザイン

この取り組みは、農林水産省による「茶販売促進緊急対策」の一環です。

Japan Tea Action



Let's Relax ♪ Drink Japan Tea ♪

身体にも心にもやさしい
「日本茶」の魅力を再認識！

日本茶には、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにするチカラがあります。そんな日本茶の素晴らしさを再認識していただく運動が「Japan Tea Action」です。「ステイホーム」が長期化している今こそ、日本茶に秘められた健康パワーで、日本のみならず世界中に心安らぐ時が訪れますように。

Japan Tea Action
詳しいお話はコチラ——→



QRコード——→

令和2年度 農林水産省補助事業

国産農林水産物等販売促進緊急対策事業のうち

茶販売促進緊急対策事業 報告書

発行日／令和3年3月

発行者／日本茶業体制強化推進協議会
