

2019年（平成31年）3月5日

「FOODEX 美食女子」**美食女子Award 2019**

東京椿茶

金賞

9ホール：「加工用原料茶開発促進協議会」（ブース番号 9E12）
ご案内中

華やかで、まろやかで。
これが TOKYO のお茶の味。



動画付き商品紹介HP
<http://www.hakkocho.yamaei.net>

山英発酵茶



インバウンド向けのおみやげに、味わい・飲み方・デザインを工夫した新感覚の日本茶「東京椿茶」を発売

(株)山英（静岡県掛川市日坂121/代表：山崎英利）では、近年、増加著しい訪日外国人観光客の日本みやげとして、日本茶入門商品「東京椿茶（とうきょうつばきちゃ）」（750円・税別）を開発。2018年に発売しました。

国内では急須で淹れる日本茶の消費量が減少する中、輸出量は2015年までの10年間で4倍になる等、海外では大いに日本茶の需要が高まっています（農林水産省「茶をめぐる情勢」平成29年版より）。

そこで、(株)山英では ①味と香り ②飲み方 ③デザイン の三方向から、日本みやげに最適な新感覚の日本茶製品を開発しました。この新製品をきっかけに、世界各国のより多くの人たちが日本茶に親しみ、やがてはそれが日本茶需要と茶業界の活性化につながることを願っています。

東京椿茶の特徴

①味と香り

厳選した緑茶の葉と東京・大島産の椿葉を、深蒸し茶で知られる掛川の製茶会社・山英の技で発酵茶に仕立てました。世界中で親しまれる発酵茶の味わいの中に、緑茶の香りとポタニカルな椿葉の風味が生きています。

②飲み方

誰にでも飲みやすいティーバッグ形式を採用。世界各国で人気が高まっている日本茶アレンジティーのベースにも最適です。各国の日本茶ファンからアレンジレシピを集め、提案する活動も始めています。（HPにタイ制作のレシピ動画を掲出中）

③デザイン

新感覚の日本茶としての華やかな個性をパッケージデザインにしました。ティーバックの個包装の裏にはメッセージ欄を設け、毎日の生活の中のプチギフトとしてもお使いいただけます。



東京椿茶 5袋入
希望小売価格：税別750円



東京椿茶
希望小売価格：税別140円

このリリースに関するお問い合わせは…

株式会社 山英（やまえい）
〒436-0003 静岡県掛川市日坂121
TEL :0537-27-1024(代)
HP : <http://www.yamaei.net>

担当：山崎 元郷（やまざき はるさと）
E-mail : harusato-yamazaki@yamaei.net
Mobile :090-3300-3084