

Press Release

2025年12月8日
株式会社 宇治田原製茶場

20代の約6割が「急須」経験なしの時代
スマホ使用や副業等で減少する「スキマ」時間に彩りをつくる

国内最小※一人用急須「SUKIMA(スキマ)」12/9発売

緑茶発祥の地“京都宇治田原”で創業約100年、お茶を中心とした通販事業を展開する株式会社 宇治田原製茶場(本社 京都府宇治田原町、社長 安井 徳重)は、「スキマ時間」をテーマにした国内最小※、一人用の飲みきりサイズのコンパクト急須「SUKIMA(スキマ)」を2025年12月9日から発売します。

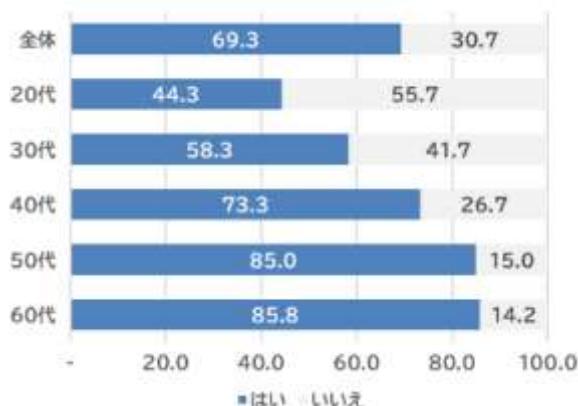
※当社調べ。持ち手・注ぎ口等を含めた全長が短い後手角急須(持ち手が後ろにあり角型の急須)の中で最小



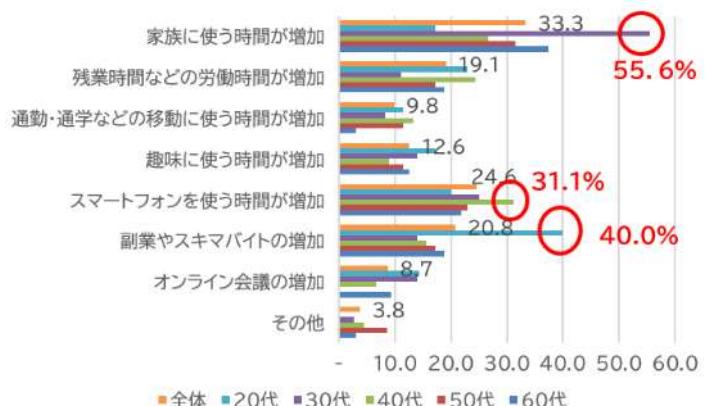
■開発背景

近年、急須でお茶を淹れる人の数は年々減少傾向にあると言われています。当社が20~60代602名を対象に行ったアンケート調査では、69.3%が急須を使用した経験があると回答した一方で、20代は44.3%と半数以下、年齢が低くなるにつれて減少するという顕著な傾向も明らかになりました。この背景を踏まえ、当社ではZ世代を中心に若い世代にも使われて、現代のライフスタイルに合わせた急須を開発するプロジェクトを立ち上げました。その中で現代人が「スキマバイト」、「オンライン会議」、「ながらスマホ」など多くのタイプの概念が浸透してきており、余白の時間が少なくなっているというトレンドに着目しました。アンケート調査では、「気を休める時間(余白時間、スキマ時間)は5年前と比べてどうなってきているか」という問いに30.5%が「少なくなってきた」と回答(「増えてきている」15.6%、「変わっていない」54%)。減少した人の6割が「疲れがとれなくなった」と答えており、その理由は「家族に使う時間が増え、自分に使う時間が減った(以降、「家族」と表現)」33.3%、「空き時間にスマートフォンを使う機会が増えた(以降、「スマホ」と表現)」24.6%が上位に。20代は「副業やスキマバイトを空き時間に入れるようになった」が40%と最も高く、30代は「家族」55.6%(「子育て」による影響と仮説)、40代は「スマホ」31.1%が最も高い結果に。当社は「間」「余白」を大事にしてきた京都のお茶屋としてこれらの背景を踏まえ、減少していく「スキマ」に新たに彩りをつくる提案したいと考え、現代の「スキマ時間」に一人用のおいしいお茶が飲める急須「SUKIMA」を開発しました。

■自分で急須でお茶を入れた経験(N=602,%)



■気を休める時間が少なくなったと感じる要因(N=183,%)



※全体の%と文章に記載のある項目の数字のみ記載

※上記以外のグラフの使用をご希望の場合はお問合せください。

■製品特徴

美味しいお茶が淹れられる一人用のコンパクトな急須という特徴だけでなく、現代のライフスタイルに合わせて、収納のしやすさ、洗いやすさ、インテリアとのなじみ易さなどすべての視点で考慮したデザインとっています。



・1人分のお茶がおいしく飲める急須

一般的な急須の容量は 250~300ml ですが、SUKIMA はその半分の約 120ml。短い休憩時間でもサッと飲み切れる量を抽出できるコンパクトな急須です。

・急須とペアで使える「ひとり分」のマグカップ

コンパクトなのに手にしつくりくるマグカップと急須。スタッキングもできます。

・スキマに収納できる

一般的な急須は取っ手と注ぎ口を含め 15~20cm。SUKIMA はシンプルなデザインで幅約 80mm、高さ 57mm と収納しやすい形状。

・洗いやすい構造

抽出口にはメッシュの網の代わりに絞り出し(スリット構造)を採用。

その形状によって茶葉をこぼさずおいしいお茶が抽出できるように最適化されているほか、短時間で急須の中まで洗いやすい構造を実現。洗剤を使って洗うことも可能。

・急須には珍しいカラー

釉薬の種類が豊富な美濃焼で製造することで、

今まで急須ではあまりみられなかった、ニュアンスカラーを採用。

■製品概要

製品名：SUKIMA(スキマ)

発売日：2025年12月9日

仕様：磁器

急須：幅約 8.0cm × 奥行 11.5 cm × 高さ 5.7 cm

マグカップ：幅約 8.0cm × 奥行 10.3 cm × 高さ 5.0 cm

容量約 120ml(共通)

食洗器・電子レンジ可 オーブンレンジ・直火不可

カラー：アッシュグレー、ピンクベージュ、ミントグリーン

価格：急須 税込み 3,960 円、マグカップ税込み 1,980 円

販売場所：ブランドサイト(ECページ)<https://uit-chokubaibu.com/pages/sukima>

※その他楽天市場でも販売予定。

■ものづくりの体制について

クラフトマンシップとイノベーションの融合を図るためのプロジェクトチームを編成。お茶の専門性を持つ当社と伝統とライフスタイルの融合に実績を持つプロダクトデザイン事務所、またそれを実現可能な進化し続ける焼き物の産地である美濃焼の窯元の 3 社によって「SUKIMA」は誕生しました。

・緑茶発祥の地“宇治田原”で創業約 100 年。お茶のイノベーションに挑戦する宇治田原製茶場

京都・宇治田原町に本社を置く茶メーカー。1926 年創業以来、「お茶を通じて健康と幸せをお届けする」を理念に、宇治茶を中心とした高品質な日本茶を製造・販売。通信販売カタログ「月刊茶の間」を展開するほか、近年では現代のライフスタイルにあわせてお茶の多様な楽しみ方を提案する「茶を、ひらく。」プロジェクトを展開し、お茶のイノベーションに挑戦している。

・進化する美濃焼のパイオニア miyama

美濃焼の産地・岐阜県瑞浪市に本社を構えるテーブルウェアブランド。1977 年創業以来、「使う人の手に、自然と馴染む器づくり」を理念に、白磁を中心とした美しく機能的な器を生み出している。伝統の技と最新技

術を融合させ、薄さや軽さ、滑らかな手触りにこだわったデザインは、国内外で高く評価。

・プロダクトデザイン事務所 石上諒一×大津寄信二

京都を拠点に活動するプロダクトデザイン事務所。竹工芸・木工製品出身の石上と、業務用機器・アウトドア製品のデザイン経験を持つ大津寄の2名の融合で、量産品から、伝統工芸と現代プロダクトを融合させた活動にも力を入れている。ミラノサローネ サテリテへの出展なども行っている。

■お茶のイノベーションを進める「茶を、ひらく。」プロジェクト

宇治田原製茶場直賣部が展開する新たなプロジェクト。既成概念にとらわれない発想で、お茶の可能性を新たな視点から広げる取り組みです。単に“喉を潤す飲み物”としてのお茶ではなく、それぞれの茶葉や器、淹れかたに宿るストーリーを紐解きながら、暮らしの中に“新しいお茶の時間”をひらいていきます。「玄米茶の原点」を再現するため、備長炭で丁寧に炭火炒りした餅米と、厳選された宇治茶をブレンドして創り上げた「京玄米茶 上ル入ル」や、お茶本来の色・味を保ちながら、燻製香をまとわせる独自技術を用いて「日本茶×燻製」という異色の組み合わせに挑戦した「KUNtea」などを展開。今回の「SUKIMA」は3つ目のブランドとなります。

URL: <https://ujt-chokubaibu.com/>

