

Press Release

2026年5月12日
株式会社 宇治田原製茶場

利き茶杯数で日本一※1 利き茶スタンド「茶を、ひらく。」 オープンから1か月で約1.9万杯の利き茶を提供

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）が運営する利き茶スタンド「茶を、ひらく。宇治田原製茶場 直賣部」はオープンから1か月間※2で18,707杯の利き茶の提供を行いました。

当店舗は京都駅前ニデック京都タワー下のKYOTO TOWER SANDO（京都タワーサンド）1階に2026年4月6日にオープンした、無料で複数のお茶の「利き茶」が体験できる円形状のバーカウンターとお茶や急須の販売を行うショップを兼ね備えた店舗です。季節ごとの基本セット4種をベースに、玄米茶、燻製茶、さくら茶など10種類以上のお茶を提供しており、季節ごとに入れ替え予定です。

※1 当社調べ。利き茶（ききちゃ）とはお茶の味、香り、色などを見て、その品種や産地、品質の良し悪しを見分ける、利き酒のお茶版です。この利き茶の定義で当社が調べた結果、公表された杯数で当社数値を超える常設店は確認できなかったため、同店舗を日本一の提供杯数としました。

※2 2026年4月6日～5月5日までの試飲数累計



利き茶イメージ（1～4杯を提供）

「茶を、ひらく。」は、宇治田原製茶場 直賣部が展開するお茶のイノベーションを進めるプロジェクトとして立ち上げました。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。

今回の店舗では「玄米茶の原点」を再現した「京玄米茶 上ル入ル（アガルイル）」や、「日本茶×燻製」という異色の組み合わせに挑戦した「KUNtea（クンティー）」、現代のスキマ時間に飲める1人用急須「SUKIMA（スキマ）」など複数の当社オリジナルブランドの商品を展開します。店舗では、製茶問屋に必ず備わっている、お茶の品質（色、香り、味）を見極めるための「聖域」と呼ばれる場所「拝見場（はいけんば）」をモチーフにしたカウンターでお茶が持つ物語と共に愉しんでいただき、お客様とお茶との新たな出会いの機会をつくります。



（写真：宇治田原製茶場内 拝見場のイメージ）

■店舗概要

店舗名	茶を、ひらく。宇治田原製茶場 直賣部
営業時間	10：00～21：00 ※定休日・営業時間等は 京都タワーサンドに準ずる
フロア	京都タワーサンド 1F



■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、燻製香をまとう独自の技術を用いて「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。更に2025年12月に3つ目のブランドである「スキマ」時間に彩りをつくる国内最小、一人用の飲みきりサイズのコンパクト急須「SUKIMA（スキマ）」を発売しました。



京玄米茶 上ル入ル



KUNtea



SUKIMA



茶を、ひらく。

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

■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」を発刊するほか、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。