

遥香

HARUKA

入れたてのお茶を手軽に楽しめる グラス付ペットボトル茶 『遥香』ブランドより
日本初※1 有機JAS認定 有機抹茶使用飲料 が新発売
 無添加のオーガニック抹茶をいつでも気軽に「遥香 抹茶 オーガニック」
ナチュラルローソン他で6月21日(火)より発売開始

※1 当社調べ



遥香 抹茶 オーガニック



有機JASマーク



ナチュラルローソン店舗外観

清涼飲料水を製造・販売する株式会社ジャテックス(本社:名古屋市南区浜中町1丁目5番地、取締役社長:高岡本州)は、飲みたい時に振って点てるお抹茶飲料『遥香』ブランドから“デライトシリーズ”として新商品を発売いたします。新商品『遥香 抹茶 オーガニック』は、2016年6月21日(火)から株式会社ローソンが運営する「ナチュラルローソン」で販売を開始いたします。

『遥香 抹茶 オーガニック』は、厳選された茶葉の碾きたての風味を活かす為、独自のキャップシステム=フレッシュ・キャップシステムを採用しています。酸化が進みやすい有機抹茶をオリジナルのキャップシステムに完全密封し、飲む直前に抹茶と水をミックスすることで、酸化防止剤等完全無添加で抹茶本来のコクと香りを飲む瞬間まで新鮮に保ちます。

昨今、欧米におけるオーガニック市場は大きく成長しています。特にアメリカでは、ここ数年は2ケタ増が続き、20年弱で10倍以上に成長しています※2。このような背景もあり、有機茶は輸出向けに引き合いが強いですが、国内全体の荒茶生産量のうち、わずか2%程度の生産シェアと大変希少です。『遥香 抹茶オーガニック』はペットボトル飲料では国内初の有機JAS認定の有機抹茶を贅沢に使用したペットボトル飲料です。暑い時期には軽く冷やしても美味しく、すっきりとした味わいが特徴です。

今回、これまでよりも気軽にお買い求め頂ける抹茶商品を新たに発売することで、本物の日本茶の味わいをいつでも・誰でも・気軽に楽しめるブランドとして、今後も美味しさを追求し、新たな飲用者の獲得を図ってまいります。

※2 農業協同組合新聞 2015年10月27日記事より引用

【発売開始日】： 2016年6月21日(火)

【販売場所】： ナチュラルローソン140店舗 <http://natural.lawson.co.jp/shop/index.html> 他

※一部お取扱いのない店舗もございます。

【展開商品】： 「遥香 抹茶 オーガニック」・「遥香 抹茶 八女茶」(同時発売)

【価格】： 税込価格 各¥300 グラス付

商品内容・ブランドに関するお問合せ先

株式会社 ジャテックス
JATECX

株式会社ジャテックス / 担当:森井(090-5627-2310)

TEL:03-6214-2468 FAX:03-6214-2469 E-mail: morii@jatecx.co.jp

【遥香 ディライトシリーズ 商品概要】

商品名	遥香 抹茶 オーガニック		遥香 抹茶 八女茶	
品名		有機抹茶 (清涼飲料水)		抹茶 (清涼飲料水)
原材料名		ポルドウウォーター 有機抹茶		ポルドウウォーター 抹茶
原材料水産地		国内		国内
原材料茶産地		国内		福岡県
内容量		175ml		175ml
価格		¥300 (税込価格)		¥300 (税込価格)
販売場所		ナチュラルローソン・WEB他		ナチュラルローソン・WEB他

「遥香」ブランド 美味しい飲み方

①キャップを回す



金色のキャップを右に回すと茶葉がキャップから落ちてきます！

②10回以上振る



10回以上振って茶葉と水をしっかり混ぜる！

③左回しに開ける



白色のキャップを左に回すとキャップが外れ茶葉の香りが広がります。

④グラスに注ぐ



豊かな香りをお楽しみ下さい。

※キャップを回す際にキャップを回しきり、軽くキャップを叩くと茶粉末がしっかりボトルに落ち、濃厚な味わいとなります。
 ※常温でお召し上がりいただくと、茶葉の旨みが一層引立ちます。冷蔵される場合には、やや冷たい状態が適温です。
 加熱は茶葉が劣化するのでおやめ下さい。
 ※振れば振るほど、クリーミーな泡が立ち、口あたりもまろやかで、より風味が引立ちます。

《「遥香」ブランド美味しさの秘密》

本来、細かく碾かれたお茶は、空気に触れる面積が多いため、酸化がすすみやすく、通常は鮮度を維持することが難しいものです。そこで、碾きたてのお茶の風味を長く保つために、密封と充填技術にこだわった新発想のキャップシステム「フレッシュ・キャップシステム」を開発しました。このキャップシステムを利用することで、完全無添加で美味しい味わいを実現できるペットボトルが誕生しました。



フレッシュ・カプセル



特殊フィルム溶着で完全密封。
碾きたての風味を逃しません。

【会社概要】

- 会社名 : 株式会社ジャテックス
- 所在地 : 愛知県名古屋市中区浜中町1丁目5番地
- 代表者 : 取締役社長 高岡本州
- 資本金 : 4,800万円
- 設立月 : 昭和31年3月
- OURL : (ジャテックス) <http://www.jatecx.co.jp>
(遥香) <http://www.freshie.jp>
- 事業内容 : 食品粉末加工機及び機器の製造販売
セラミック商品及び関連商品の販売
食品販売清涼飲料、嗜好飲料の製造販売など

【有機抹茶】

有機農作物とは、化学的に合成された肥料及び農薬を避けることが基本となります。播種または植付け前2年以上（多年生作物にあたっては、最初の収穫前3年前）の間、堆肥等による土づくりを行ったほ場において生産された農産物が有機農作物と呼ばれます。

その中でも、**有機茶生産農家となるためには、原則として3年間農薬や化学肥料を使用しない畑でなければなりません。**天敵を防ぐ為に撒く農薬や化学肥料を使用することはできません。「自然の畑」になるということです。「自然の畑」である有機抹茶の茶畑では、しばしばクモの巣等の自然のままを目にすることがあります。

化学肥料を使用しない有機茶の畑では、腐葉土をよく使用します。発酵が進んだ腐葉土は湯気が立つ程温かいものなので、茶樹の根を傷めることがないように、生きた腐葉土を使用するタイミングにも細心の注意を図ります。良い土壌であることで、美味しい抹茶に仕上がるため、有機抹茶栽培では土壌がとても大事です。

オーガニック需要が高い海外からの引き合いが強い有機抹茶ですが、生産農家は天候等に影響を受け易く安定収入が見込めません。その為、**国内の有機茶葉生産量も国内全体の茶生産量と比較するとわずか2%程度とまだまだ大変希少です。**



有機抹茶生産農家の松下芳春さん。有機茶栽培の先駆者で、無農薬で生産を始めて今年で22年目。今では国内外から畑を視察にくる研修生を迎えています。「選香 抹茶 オーガニック」には松下さんが栽培した抹茶を使用しています。



松下さんの畑での1コマ。ここでは、クモの巣等も目にします。「天敵や自然の力を最大限に活かすため、有機の生産者は畑のことを十分に知らなければ有機茶を生産することはできない」と松下さん。その為、一日に何度も畑に足を運びます。



発酵した腐葉土。雑草等を刈り取り、野積みし、1年間熟成させると腐葉土となります。松下さんは、年間約200〜300トンの腐葉土を畑にすぎこんでいます。有機茶栽培では、茶樹の特性を活かした作土の深い土作りを行うことが基本。土作りは松下さんのこだわりの一つでもあります。



○有機JASマークとは

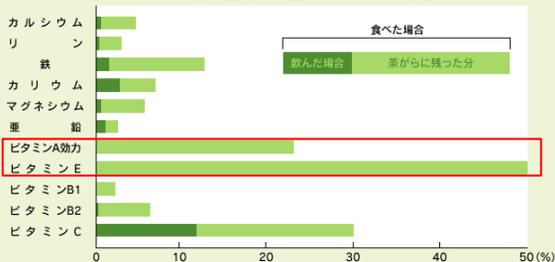
有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果認定された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。この「有機JASマーク」がない農産物と農産物加工食品に、「有機」「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。

【抹茶に含まれる成分】

抹茶は碾茶を粉末状にしたものです。通常、お湯や水で抹茶を点てて飲みます。一方、緑茶や玉露等は急須でお茶を淹れます。その際に残る茶殻には、**茶葉の栄養成分の約7割が残っています。**抹茶は茶殻が残らない為、茶殻に残ってしまう成分もまるごと摂取できます。

特に、ビタミンAやビタミンEは茶粉末をまるごと摂取したとき(食べたとき)にのみ摂取できる栄養成分です。また、抹茶は食物繊維量も大変豊富な食品です。

緑茶 6g からとれる微量栄養素！ 飲むのと食べるのではこれだけ違う！
日本人の栄養所要量、目標摂取量（成人男子）等に対する比率（%）



主な食材100g当たりの食物繊維含有量
日経おとなのOFF 2015年2月号 P26-27より抜粋

