

PRESS RELEASE

株式会社山本山

東京都中央区日本橋 2丁目5番1号



2026年1月27日

玉露発明の地、宇治小倉から届く「至高の一滴」。

山本山、800個限定『宇治小倉手摘み玉露』を1月27日より発売

～天保6年の情熱を再現。手摘み・伝統栽培・冬までの熟成が紡ぐ、豊かな時間～

株式会社山本山(所在地: 東京都中央区日本橋、代表取締役: 山本奈未、以下「山本山」)は、玉露発祥の地とされる京都・宇治小倉の希少な茶葉を100%使用した『宇治小倉手摘み玉露』を、2026年1月27日(火)より800個限定で発売いたします。



■開発背景:伝統の継承と「豊かな時間」を再定義

天保6年(1835年)、山本山の六代目山本嘉兵衛が玉露を発明した場所、それが宇治・小倉です。効率重視の現代において、急須でお茶を淹れる文化が薄れつつある中、山本山はあえて「最も手間の掛かる最高級の玉露」を商品化しました。本製品は、ぬるめのお湯で数分間、静かに抽出を待つ贅沢な時間そのものを提案する、山本山からの新たなメッセージです。

■商品のこだわりと希少性

1.わずか2軒の農家が守る、聖地「小倉」の茶葉

現在、小倉で玉露を手掛ける農家はわずか2軒。かつて巨椋池(おぐらいけ)に面し、水運の利を活かした豊富な施肥によって最高級茶の産地となったこの地で、5月の1ヶ月間に収穫される約1トン強という極めて希少な茶葉のみを使用しています。

2.芽を傷めない「手摘み(自然仕立て)」へのこだわり

一般的な「かまぼこ型」の茶園ではなく、枝を自然に伸ばした「自然仕立て」の畑から、熟練の摘み子が「一芯二葉」を丁寧に折り取ります。機械摘みと異なり葉を傷つけないため、断面からの酸化による雑味がなく、玉露本来の透き通るような旨みが際立ちます。

PRESS RELEASE

株式会社山本山

〒吉井郡山中町木幡2丁目5番1号



3.「冬までの熟成」が生む、高貴な香りと深い旨み

通常、秋頃までとされる熟成期間を、さらに冬頃まで延長しました。手摘みゆえの雑味のなさをベースに、熟成によってさらに深まった旨みと、鼻腔を抜ける高貴な香りが特徴です。



■味・香りのプロファイル

- ・滋味:渋みがなく、濃厚でありながら爽やかさも兼ね備えた、洗練された旨み
- ・香気:「覆い香(おおいか)」と呼ばれる、高級な海苔のような独特で華やかな香り
- ・ペアリング:お茶自体の個性を楽しむため、濃厚すぎない、あっさりとした和菓子やスイーツと好相性

■新商品概要

商品名:宇治小倉手摘み玉露(GR-UT)

内容量:茶葉 30g

販売価格:10,800円(税込)

賞味期限:240日(未開封の場合)

発売日:2026年1月27日(火)

販売個数:800個限定

パッケージ:木箱、オリジナル缶、風呂敷包み

取扱店舗:全国の山本山の販売員がいる店舗や公式オンラインショップ、

山本山のギフト商品を取り扱う販売店

URL:<https://yamamotoyama.co.jp/pages/ujigyokuro>



PRESS RELEASE

株式会社山本山

東京都中央区日本橋2丁目5番1号



■取扱店舗

- ・店舗一覧:<https://yamamotoyama.co.jp/pages/shoplist>
- ・オンラインストア:<https://yamamotoyama.co.jp/>

■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代・山本嘉兵衛が「宇治のおいしいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したこと、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835年には六代目 山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

■会社概要

名 称:株式会社山本山

本社住所:東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング11階

創 業:元禄3年(1690年)

代表者:代表取締役 山本奈未(11代目当主)

事業内容:日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ:<https://www.yamamotoyama.co.jp/>

Facebook:<https://www.facebook.com/yamamotoyama.japan/>

Instagram:https://www.instagram.com/yamamotoyama_japan/

X:https://twitter.com/yamamotoyama_jp

■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山

PR・販売促進グループ

担当:竹内、山中

電話:03-3271-3660

Email:kouhou@yamamotoyama.co.jp