

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 2 月 12 日

山本山が Z 世代・ミレニアム世代へ贈る新提案。

玉露を自分らしく自由に楽しむ「YMY」誕生。

3/27 公式オンライン販売、4/8 二子玉川にコンセプトカフェ「YMY GYOKURO TEAROOM」がオープン

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」)から、現代人の心身を整える「玉露ウェルネス」をコンセプトにした新ブランド「YMY(ワイエムワイ)」が誕生します。自分を見つめる時間を後回しにしがちな日常に「句読点」を与えるべく、1835 年に六代目・山本嘉兵衛が発明した「玉露」の新たな価値を再定義しました。

新ブランド「YMY(ワイエムワイ)」のシグネチャーアイテムでもあり、気分や体調に合わせて選べる 5 種類の「玉露ハーブティー」を 2026 年 3 月 27 日(金)よりオンライン販売開始。続く 2026 年 4 月 8 日(水)には、二子玉川に「今の自分の気分」と出会える試飲カウンターを備えた旗艦店「YMY GYOKURO TEAROOM」をグランドオープンいたします。



- ・YMY ブランドサイト: <https://y-my-tea.jp/>
- ・YMY 公式オンラインショップ: <https://shop.yamamotoyama.co.jp>
- ・YMY インスタグラム: https://www.instagram.com/ymy_tea

■玉露ウェルネスブランド「YMY」とは



YMY は、元祖煎茶商・山本山が新しいお茶の文化を創造する玉露ウェルネスブランドです。世の中の移り変わりが早く、自分を見つめる時間が後回しになりやすい今、YMY が目指すのは、一人ひとりが、こころもからだも健やかでいられること。そのために選んだのが、気分を落ち着けることも高めることもできる玉露。歴史は古いのに、まだまだ知られていない新しい魅力があるお茶です。玉露の可能性を追究して、忙しい日々の合間に自分を思いやるひとときを届ける。それが、玉露ウェルネスブランドの YMY です。

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



【商品概要】

■玉露ハーブティー

こことからだに沁みわたる自然素材同士をブレンドした、お茶の新ジャンルです。豊かな香りと味わいによって、心ほどけるリラックスタイムにも、前向きな気分になりたいときにも寄り添ってくれる日本茶「玉露」。濃厚な甘みと旨みをベースに、現代のセルフケアに寄り添う「ハーブ」による、香りと味わいの共鳴をお届けします。



左から、「HAJIMARU -AWAKE-」、「TOTONOU -BALANCE-」、「MUKIAU -FOCUS-」、「YASURAGU -RESTORE-」、「SUSUMU -RESET-」

▼No.1 リフレッシュしたといきに「HAJIMARU -AWAKE-」:朝の目覚め、心身のリセット、リフレッシュ。玉露の旨みがアクセントとなり、柑橘の爽やかさ、ほどよい苦味・酸味が心地よい。

素 材	玉露、陳皮、柚子、スペアミント	
香 り	柑橘・酸味	
味 わ い	旨み・バジル	
余 韻	ミント・清涼感・苦味	
淹 れ 方	ティーバッグ(茶葉 2g)、湯量 200ml	
湯 温	90°C、抽出 2min	
内 容 量	7袋入	
価 格	2,376 円(税込価格)	

▼No.2 済化したいときに「TOTONOU -BALANCE-」:内側からの浄化と整え。ローズ系のブレンドに旨みをプラスし、華やかな中にも落ち着きを与えたブレンド茶。

素 材	玉露、ローズヒップ、ローズレッド、柿の葉、ルイボス	
香 り	ローズ・蜜香・枝	
味 わ い	甘味・芳ばしさ	
余 韵	花・ルイボス・清涼感	
淹 れ 方	ティーバッグ(茶葉 2g)、湯量 200ml	
湯 温	90°C、抽出 2min	
内 容 量	7袋入	
価 格	2,376 円(税込価格)	

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

▼No.3 集中したいときに「MUKIAU -FOCUS-」:やさしく整える、日中の調律。カモミールの甘い香りにスパイスを効かせたブレンド。あえて玉露を使うことで旨みが増し、体を調整するスープのよう。

素 材	玉露、カモミール、ショウガ、レモングラス
香 り	スパイス・パイナップル
味 わ い	生姜・針葉樹
余 韻	コク・薬膳スープ
淹 れ 方	ティーバッグ(茶葉 2g)、湯量 200ml
湯 温	90°C、抽出 2min
内 容 量	7袋入
価 格	2,376 円(税込価格)



▼No.4 癒されたいときに「YASURAGU -RESTORE-」:うるおいと癒し、感性の深まり。玉露の甘旨みに紅玉の甘酸っぱさ、香りを広げるラベンダー、味わいを深くさせるいちじく。調和した甘い香りが安らぎを与える。

素 材	玉露、紅玉、いちじく、ラベンダー
香 り	はちみつ・いちじく
味 わ い	甘み・渋み
余 韵	ラベンダー・ミント
淹 れ 方	ティーバッグ(茶葉 2g)、湯量 200ml
湯 温	90°C、抽出 2min
内 容 量	7袋入
価 格	2,376 円(税込価格)



▼No.5 動き出したいときに「SUSUMU -RESET-」:リセットやアクティブに。動き出したくなる。玉露は甘旨みが特徴で、その甘さにレモンやレモンバーベナのグリーン系ハーブをブレンド。玉露の味を引き締め、森のような余韻が楽しめる。

素 材	玉露、クロモジ、レモン、ハイビスカス、レモンバーベナ
香 り	レモン・松葉
味 わ い	酸味・フレッシュ・クリーミー
余 韵	甘み・程よい苦味・シャープ
淹 れ 方	ティーバッグ(茶葉 2g)、湯量 200ml
湯 温	90°C、抽出 2min
内 容 量	7袋入
価 格	2,376 円(税込価格)



「YMY」の誕生を記念し、3月 27 日(金)のサービス開始に先駆け、オンラインストアにて 3 月 13 日(金)より先行予約を開始いたします。いち早く「玉露ウェルネス」を体験いただけます。

▼先行ご予約特典

- ① 「玉露ハーブティー」7 個セットをご予約の方【送料無料】に加え、春の訪れを感じる「春限定 玉露ティーバッグ苺ティーバッグ」を 1 つプレゼント
- ② 「玉露ハーブティー」ティーバッグ 5 個セットをご予約の方【送料無料】にてお届け

PRESS RELEASE



株式会社山本山

東京都世田谷区玉川 2丁目 5番 1号

■旗艦店「YMY GYOKURO TEAROOM」二子玉川に4月8日(水)グランドオープン

玉露ウェルネスを、その日の気分で、気軽に体験できる旗艦店。

「YMY GYOKURO TEAROOM」は、サードプレイスに体験型を取り入れた新しいタイプのウェルネスカフェです。ハイエンドなお茶の時間や食事を提供する茶房や、パソコンを開いて、仕事をするようなカフェでもありません。訪れる人の気分に合わせて軽食と玉露ハーブティーをお楽しみいただけるコンセプトカフェです。



【メニュー】

季節の新鮮な食材を用いた心癒される小さなおにぎりとスイーツをご用意。

【店舗詳細】

住 所	東京都世田谷区玉川 3-17-1 二子玉川高島屋 S.C. 南館 1階
営 業 時 間	9:00~20:00
休 業 日	不定休(施設に準ずる)

■玉露を発明した創業336年目の「山本山」がプロデュース

「YMY」をプロデュースするのは、1690年に京都・宇治で茶づくりをしていた初代・山本嘉兵衛が創業した山本山です。1835年に「玉露」を発明しました。なぜ山本山が、玉露を特別なお茶としてではなく、日常で気軽に楽しめる新ブランド「YMY」をリリースするのでしょうか。

お茶は、江戸時代も今も「人と社会の力に」なっていました。たとえば--

「忙しい日々の合間にほっとひと息つける時間をつくったり」

「どこかの誰かの孤独なひとときをじんわりと温めたり」

「出会ったばかりの人と人のあいだをやさしくつないだり」

たった一杯の日本茶で、人と社会の力になるのが山本山です。

ペットボトルで気軽にお茶が飲めるこの時代だからこそ、山本山は玉露で社会に貢献していきます。

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



■YMY ブランドへの想い(山本山 十一代目当主・山本奈未)



1690 年の創業以来、山本山は「おいしいお茶を、多くの方へ」という想いでお茶と向き合ってきました。六代目・嘉兵衛が玉露を生み出してから約 190 年。私たちは今、その玉露を、現代の暮らしに寄り添うかたちで次の世代へ手渡します。

私自身、女性として、そして親として、忙しさの中で自分を後回しにしてしまう瞬間を何度も経験してきました。そんな時、一杯のお茶がくれる「句読点」のような時間が、こころとからだをそっと整えてくれることがあります。

お茶を飲むというのは、暮らしを整えるための大切な時間です。だからこそ YMY は、製法や産地といった知識だけで選ぶのではなく、その日の気分や直感で選べる楽しさも大切にしたい。毎日服を選ぶように、好きな色を選ぶ感覚で、飲むお茶を選ぶ。そんな時間ごと、ライフスタイルの一部として届けていきます。

手間暇のかかる玉露を、カジュアルに、でも本当においしく。自分と向き合い、誰かと向き合うひとときが、日々の小さな潤いになる— 二子玉川から、新しいお茶の物語を始めてまいります。

■山本山とは

1690 年(元禄 3 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(十一代目当主)

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 グループ

担当:竹内、山中

電話:03-3271-3660

Email:kouhou@yamamotoyama.co.jp