PRESS RELEASE

報道関係各位

株式会社山本山
2026 年 11 月 20 日

寒い冬こそ、心ほどける“濃い”一杯を。
元祖煎茶商・山本山が冬のためだけに合組(ブレンド)した
冬季限定「濃い口煎茶」2026 年 11 月 20 日(金)発売

元禄三年(1690 年)創業、お茶と海苔の株式会社山本山(本社:東京都中央区、代表取締役:山本奈未、以下「山本山」)は、寒さが深まる季節に向けた冬季限定商品「濃い口煎茶」を、2026 年 11 月 20 日(金)より全国の山本山販売店および公式オンラインショップにて発売いたします。

本商品は、濃厚な味わいが特徴の「静岡県産 深蒸し煎茶」と、力強いコクを持つ「鹿児島県産 茶葉」を中心に、1690 年(元禄三年)創業の元祖煎茶商である山本山が冬のためだけに合組(ブレンド)した一杯です。しっかりとしたお茶のコクと香ばしさを感じられながらも、渋みを抑えたなめらかな口当たりで飲みやすく、ほっと一息つきたい時や、冬の味覚・甘い和洋菓子と合わせて楽しむのにぴったりです。



・濃い口煎茶 Web サイト:https://ec.yamamotoyama.co.jp/collections/limiteditems

PRESS RELEASE

■ 開発背景・商品の特徴

1. 冬の寒さに合わせて仕立てた「静岡×鹿児島」二大産地の濃厚合組

暖かい室内で濃厚なお茶をゆっくりと味わいたくなる季節に向け、「静岡県産 深蒸し煎茶」をベースに、「鹿児島県産 茶葉」を独自比率で合組(ブレンド)。さらに、茶葉を細かく仕立てて強火焙煎で香ばしさを引き出すことで、単一の産地だけでは表現できない、重厚なコクと奥行きのある味わいを実現しました。

2. 濃厚なのに、渋みを抑えたなめらかな飲み口

時間をかけて蒸す「深蒸し煎茶」の特性を活かすことで、茶葉の旨み成分を余すことなく引き出しつつ、角のある渋みを抑えたまろやかな喉越しに仕上げています。口に含んだ瞬間は濃厚でありながら後味がすっきりしているため、日常の食卓はもちろん、和菓子や洋菓子など冬のスイーツとも好相性です。

3. 自宅でのプチ贅沢から、年末年始の手土産まで使いやすいデザイン

濃緑色の茶袋に、冬を彩る鮮やかな「椿」のイラストをあしらった温かみのあるパッケージデザインです。ご自宅でのティータイムを豊かに彩るだけでなく、年末年始のちょっとしたご挨拶や手土産としても気軽にお選びいただけます。

■ こんなシーンにおすすめ

・寒い冬の日、自宅で濃厚なお茶を淹れてほっと一息つきたいときに
・冬の味覚を楽しむ食事のお供や、和洋菓子(スイーツ)と合わせる一杯として
・年末年始の帰省やご挨拶など、気負わない季節の手土産に

■ 商品概要

・商品名:濃い口煎茶(KIK-F)
・内容量:80g
・販売価格:1,620 円(税込)
・賞味期限:製造後 540 日(未開封の場合)
・発売日:2026 年 11 月 20 日(金)
・取扱店舗:全国の山本山の販売員がいる店舗、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一部販売店



■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」という志を抱き、江戸・日本橋に創業。当時、宇治のお茶を江戸へ広め、初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商としてその名を馳せました。1835 年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を発明し、日本茶の歴史に新たなページを刻んでいます。昭和期からは『海苔』の販売を開始。330 年以上の歴史の中で培った「確かな技と品質」を守り抜くだけでなく、現代のライフスタイルに寄り添う新しい価値を創造し、お茶と海苔の魅力を国内外へ発信し続けています。

■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 日本橋髙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://yamamotoyama.co.jp/company/