

## 【日本初】国産ウイスキー樽に長期熟成させたノンアルコールティー “ウイスキー紅茶”の販売に向け 東急ハンズ × TeaRoom が業務連携

「NewsPicks」の運営するNewSchoolによる販売戦略の立案や、NewCafeでの提供も開始

株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）は、株式会社東急ハンズ（本社：東京都新宿区 / 代表取締役：木村 成一）と、国内初\*となる国産ウイスキー樽に長期熟成させたノンアルコールティー “ウイスキー紅茶” の販売に関する協業を開始いたします。\*自社調べ

2021年1月末頃の販売開始に向け、ソーシャル経済メディア「NewsPicks」が運営する プロジェクト型スクール「NewSchool」の受講者向けに、販売戦略の立案を課題とした特別授業も実施しました。東急プラザ7Fにて営業中のNewCafe では実際に “ウイスキー紅茶” の提供も開始し、ビジネスパーソンをメインとするお客様に対して幅広く体験していただけるよう今回の協業を通して取り組んでいきます。



### ■ 東急ハンズ × TeaRoom 協業の背景

一見意外かもしれない両社の共通点は、お互いが持つ「クラフトマンシップ」です。

TeaRoomは、日本文化を手を掛け、育て継がないでいく立場で、東急ハンズはそれを応援、キュレーション・販売する立場において奮闘しております。

その中で、今回「NewsPicks」の運営する NewSchool での繋がりがきっかけとなり意気投合しました。東急ハンズの目指す次世代のお客様との関わり方と、新たな販売実験の一環として、協業へと至りました。今後、日本各地に眠るクラフトマンシップの伝承や、新たな商品開発、文化継承に対して継続的な取り組みを行って参ります。



### ■ NewSchool による販売戦略の立案に挑戦

NewsPicks が運営する NewSchool は「学ぶ、創る、稼ぐ」をコンセプトに、新時代の挑戦者を生み出し、事業づくり、コンテンツづくり、仲間づくりをサポートするために生まれた新時代の学校です。今回はその NewSchool さんにて『日本初ウイスキー紅茶の販売戦略を立案し、実行せよ』というプロジェクト型の特別授業をさせていただくことになりました。

具体的にはメディアパートナーとして NewSchool、販売パートナーとして東急ハンズ（NewStore）、PR戦略パートナーとして ufu（NewCafe）にご参画いただき、NewSchool 生の立案した戦略を社会実装していくという授業です。

この販売実験を通してウイスキー紅茶という新しい商品を社会に浸透させること、またD2Cの新しい小売の流れに対してモノ売りからコト売りへのシフトを上記パートナーの皆様との協業により実行していきます。

### ■ 前田氏・織内氏（東急ハンズ 新規事業担当者） より

異なる活動領域で事業をしている4社でございますが、「ウイスキー紅茶」を通して繋がり、世の中に「商品」を通してメッセージを伝えられるお取り組みになると感じています。販売の方法を一から NewSchool生の皆様と組み立てていくことは、弊社にとっても既存の販売の枠を飛び越えた新たなチャレンジです。仲間と共に製品の魅力を引き出し、様々な方法で伝え、たくさんの方へ「ウイスキー紅茶」をお届けしたいと思っております！

### ■ 佐々木 紀彦氏（NewSchool校長） より

学びを習得した1期生と、現在進行形で講義に奮闘している2期生が混ざり合い、コミュニティを生かして「稼ぐ」ことに挑戦します。本プロジェクトを通じて、自分が学んだことを最大限に発揮できるよう、後押ししていきたいと思っております。NewSchool生と TeaRoom × 東急ハンズ × ufu によるノンアルコールティー、お楽しみに！

## ■ 岩本 涼 (TeaRoom) より

NewsPicks、東急ハンズ (NewStore)、ufu (NewCafe)、TeaRoomの4社での協業の座組みは正直驚きでした。願い続け、こだわりと想いを持って取り組んできたからこそ、始まったプロジェクトで、本当に嬉しく思います。

そもそも本件は私が2020年4月よりNewsPicksにてプロピッカーをさせていただいていたご縁から始まりました。いつも発信をさせていただいているユーザーの皆様にもまさに届けていきたいプロダクトが開発できたと、喜んで皆様に提案をしたのを覚えています。

大きな動きですがまだ始まったばかり。結果にコミットできるよう、NewSchool生の皆様に並走し、最後までサポートします。

## ■ 国産ウイスキー樽に長期熟成させた“ウイスキー紅茶”とは



TeaRoom は2019年に茶葉の生産に参入後、お茶の新たな付加価値創出に力を注ぐことができました。その中で、私たちはお茶の持つ“香り”を活かした「国産紅茶」の製造に取り組んでおります。

「国産紅茶」は日本茶に由来した甘みを特徴としております。この甘みをベースとしたフレーバーティーを作れないかとこれまで試行錯誤を繰り返してきました。様々な可能性を模索する中で、**国産ウイスキー生産に使用された樽**と出会い、その実験から魅力的な香りを引き出すことに成功しました。

その後も実験を繰り返し、ウイスキー樽の中で紅茶を熟成させることで独特の香りを着香させたウイスキー紅茶を開発しました。



### ■ TeaRoom『ウイスキー紅茶』

産地：静岡

製法：樽熟成

品種：ブレンド

評価：旨味☆ 渋み☆☆ 香り☆☆☆

説明：国産ウイスキーの生産に使用した樽の中でじっくりと熟成した国産紅茶。ベースとなる国産紅茶の持つしっとりとした甘みの上に、樽に染み込んだ豊潤でフルーティーな香りがフワッと広がります。酔うようで酔わない新感覚の紅茶体験をお楽しみ頂けます。

\*お取引については [info@tearoom.co.jp](mailto:info@tearoom.co.jp) 宛にご連絡ください。



## ■ 株式会社TeaRoom

代表：岩本 涼

所在地：東京都渋谷区恵比寿一丁目7番2号・エビスオークビル2・22号室

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

2018年の創業より静岡大河内地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本氏は、一般社団法人お茶協会が主催するTea Ambassadorコンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEAに任命。裏千家での茶歴は14年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想×日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカー（<https://newspicks.com/user/2541590>）など様々な領域で活動中。

## ■ 株式会社東急ハンズ

会社名：株式会社東急ハンズ

代表者：代表取締役社長 木村 成一

設立：1976年8月28日

資本金：4億円

事業内容：住まいと住生活・手づくり関連の製品・道具・工具・素材・部品の総合販売

所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿6-27-30 新宿イーストサイドスクエア

URL：<https://www.tokyu-hands.co.jp/>

## ■ NewStore by TOKYU HANDS

NewsPicks NewSchoolのリアルスペース内に位置し、東急ハンズが運営する、新しいモノの売り方とコミュニケーションを考える実験型店舗です。手やモノを通して生み出される“コト”を体感していただく展示や、ビジネスパーソンやクリエイター自身の矜持や想いを語るオンラインメディア「NewStoreStudio」の配信を行っております。

## ■ NewsPicks が運営するプロジェクト型スクール NewSchool

NewsPicks NewSchoolは、2020年7月よりNewsPicksがオープンした新時代の学校です。

「NewSchool」の特徴は、プロジェクト型のスクールであること。提供するの、受け身の学びではありません。プロジェクトを通じて、事業やコンテンツやプロダクトを「創る」ことに重きを置きます。そして、実際の仕事を通して、「稼ぐ」ことにもこだわります。

各プロジェクトをリードするのは、現場の最前線で奮闘するトップランナーたち。ビジネス、クリエイティブ分野のプロたちと、新しい知や事業やコンテンツを共創していきます。

<https://newschool.newspicks.com/>

## ■ NewCafe

NewsPicks NewCafeは、人とのセレンディピティ、食とのセレンディピティを楽しむ、新時代の社交場として誕生した、ソーシャル経済メディアNewsPicksのコミュニティーカフェです。NewsPicksのプロピッカーや会員、ビジネスに関心をもつ方が、気軽に立ち寄る新たな社交場を目指しています。旬の食材、地方名産から幻の商品、世界のトレンド、企業や他飲食店とのコラボレーション等、様々な食の知財をアップデートし、新たな食との出会いを演出していきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom PR：中沢

Tel：050-1432-8320 E-mail：info@tearoom.co.jp

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>