

TeaRoomより 2023年産 新茶 の予約販売を開始

新茶を使用したコラボレーション企画も発表予定



株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）が、2023年度の新茶の予約販売を開始いたしました。TeaRoomの生産・開発部門にあたる農地所有適格法人THE CRAFT FARM（本社：静岡県静岡市 / 代表取締役：水野 嘉彦）が静岡県中部の安倍川上中流域で育てた上質な茶の葉を丁寧にこだわって仕上げた新茶はTeaRoomのECサイトから予約の受付を開始し、2023年6月20日から順次発送予定です。

TeaRoom 2023年度新茶ご予約はこちら

<https://shop.tearoom.co.jp/items/71931353>



■ 2023年度 TeaRoom の新茶



冬から春にかけてありったけの栄養分を蓄え、すくすくと育った茶の木が芽を出し、綺麗なエメラルドグリーン色をして今年も開花をしました。静岡県中部の安倍川上中流域、南アルプスの伏流水と山間に深く立ち込める山霧によって育まれた柔らかで上質な茶の葉。手摘みによる丁寧な摘み取りや素材の良さを引き出す"浅蒸し製法"による加工など、畑の管理から製造法までの徹底的なこだわりによって香り・甘み・渋みのバランスを極めた上

質なお茶へと仕上げています。新茶ならではのみずみずしさと旨味、甘味をぜひご堪能ください。

■「新茶ができるまで」



TeaRoomのお茶が製造されている静岡県中部の安倍川上中流域の工場でお茶が作られる様子をまとめたムービーを公開しました。茶葉が摘まれてお茶になるまでの一つ一つが大切な工程を一連にまとめています。

<https://www.youtube.com/watch?v=klhUicPslrM>

■2023年度新茶の楽しみ方



1. ティーバッグで淹れる場合

コップに熱湯180mlを注ぎ、ティーバッグ1個入れ2分待ちます。

時間が経ちお茶の色が出たら、2度ほど上下に振ってティーバッグを取り出しお召し上がりください。

2. 水出しの場合

2,3個のティーバッグ に対し、750mlの冷たい水/氷水 を用意します。

それらをお好みのボトルに入れ、冷蔵庫で2時間ほど熟成させます。

2時間経過後、ボトルを静かに上下に振り、爽やかな山のお茶の香りをお楽しみ下さい。

【 お茶の淹れ方 茶葉編・ティーバッグ編 】

TeaRoomのお茶の淹れ方をまとめたムービーも公開しました。茶葉編・ティーバッグ編でそれぞれ公開されていますので、TeaRoomのお茶を淹れる際はぜひ参考にご覧ください。



「お茶の淹れ方 茶葉編」 <https://www.youtube.com/watch?v=RebqYNgAcU0>

「お茶の淹れ方 ティーバッグ編」 <https://www.youtube.com/watch?v=1CoMcc0rscY>

TeaRoom 2023年度新茶ご予約はこちら

<https://shop.tearoom.co.jp/items/71931353>

■新茶を使用したコラボレーション企画について

今回発売する新茶を各所の企業様に使用していただく形で複数のコラボ企画が進行中です。詳細情報は改めてSNSで発信予定です。

- ・ ひふみ茶 つみたて新茶(にいちゃ) / レオス・キャピタルワークス株式会社

<https://www.rheos.jp/information/news/2023/20230512.html>

創立20周年を記念して、投資信託の商品名を冠したお茶ギフトを制作

- ・ おむすびスタンドANDON / 合同会社ANDON

<https://andon.shop/>

おむすびと新茶をセットメニューとして販売

- ・ ORIGAMI / 株式会社ケーアイ

<https://origami-kai.com/>

新発売の急須と新茶のセットとして販売

■ 農地所有適格法人THE CRAFT FARMについて



日本茶産業の大きな課題となっている生産部門に着目し、その未来のビジネスモデルを早期に構築すべく、2020年春に設立されました。本法人は静岡市内で輸出No.1の実績を誇る茶商社の株式会社カクニ茶藤、弊社の共同創業者であり現在は静岡工場長の水野嘉彦・池崎修一郎、株式会社TeaRoomの二法人二者での合併会社となります。

代表取締役：水野 嘉彦

所在地：静岡県静岡市葵区渡1448-6

創業：2018年

事業：日本茶の生産/企画/開発

コーポレートサイト：<https://tcf.co.jp/>

■ 株式会社TeaRoomについて



2018年の創業より静岡県本山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 岩本は、幼少期より裏千家で茶道経験を積み、21歳で株式会社TeaRoomを創業。裏千家より茶名を拝命し、岩本宗涼として「茶の湯の思想×日本茶産業」に対する独自の視点で活動。「UC Davis Global Tea Initiative」最年少登壇や、グローバルビジネス誌「フォーブス ジャパン」が世界に影響を与える30歳未満の30人を選出する「Forbes JAPAN 30 UNDER 30 2022」に選出、ダボス会議グローバルシェイパーズのメンバーなどの実績を持つ。

代表取締役：岩本涼

所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷三丁目38番14号 STANTION kitasando 5F

創業：2018年

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

コーポレートサイト：<http://tearoom.co.jp>

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

Twitter：https://twitter.com/TeaRoom_Japan

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom：高木

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

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>