

史上初となる日本茶ベース特化のオーガニックティー

伝統的な日本茶に様々なハーブをブレンドし独自にアレンジした
新しい形の日本茶「AKEBONO TEA」を2019年1月28日発売

史上初となる日本茶ベース特化のオーガニックティー「AKEBONO TEA」を手がけるAKEBONO TEA株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：田中美怜）は、2019年1月28日（月）より伝統的な日本茶に様々なハーブをブレンドし独自にアレンジした、新しい形の日本茶を販売開始いたしました。



新旧が入り交じり、様々なクリエイティビティが花開く地「東京」。この地で創業したAKEBONO TEAは、伝統的な日本茶に様々なハーブをブレンドしオリジナルにアレンジした、新しい形の日本茶を展開いたします。

AKEBONO TEAには手に取っていただいた方へのおもてなしの気持ちを込めた、5つの大きな特徴がございます。まず1つ目は、日本国内だけでなく、初めて日本茶を飲む海外の人方にも継続して楽しんでもらうため、全ブレンド日本茶をベースにハーブを組み合わせていることです。日本茶に様々なハーブを組み合わせ、味わいに広がりを持たせました。2つ目は、オーガニック茶葉のみを使用し、全商品JASオーガニック認証を取得していることです。お客様の健やかな健康維持のために、農薬や化学肥料には頼らず自然の恵みのみで育てた原料を使用しています。3つ目は、お客様に安心安全でより美味しいお茶をお届けするため、AKEBONO TEAの有機日本茶は生産農家から直接仕入を行っているという点です。お客様・生産者・生産地・自然環境すべてをサステイナブルな関係性であることを目標としています。4つ目は、急須を持っていない現代の日本家庭や海外でも気軽に日本茶を楽しんでほしいという想いから、紅茶用ティーポットやマグカップの使用を前提とした最適な淹れ方をご提案していることです。5つ目は、一日のカフェイン摂取量にも気を配る健康志向の高い方のために、カフェインレベルが一目で分かるようラベルに工夫を施したことです。妊娠中の方やお子様にも安心してお召し上がりいただけます。

AKEBONO TEAは単なるオーガニックティーブランドではなく、ありのままの自分を大切にしつつ挑戦することで、よりポジティブかつ可能性に満ちた人生を創造しようと努力する人びとのシンボルとして誕生しました。自発性の象徴として、頑張る人びとを今後様々な形で応援してまいります。

▼AKEBONO TEA の大きな 5 つの特徴

1. 全ブレンドが日本茶ベースにハーブの組み合わせ

日本国内だけでなく、初めて日本茶を飲む海外の人びとに継続して楽しんでもらうため、日本茶に様々なハーブを組み合わせ味わいに広がりを持たせました。

2. オーガニック茶葉のみを使用

AKEBONO TEA は、すべてのブレンドに使用する原料の茶葉をオーガニック（有機栽培）のものに限定しています。有機の日本茶は、国内の茶生産量のうち 2%しかない貴重な農産物です。各種ハーブも、世界中から取り寄せた厳選のオーガニックのものを使用しています。そしてこの度、審査を経て有機 JAS マークも取得しました。

茶は葉をそのまま乾燥させ、湯で戻すという特徴を持つからこそ一層気をつけたいものです。お客様の健やかさを支えるために、農薬や化学肥料に頼らず自然の恵みのみで育てたものだけを使用します。



3. 生産者から直接買い付け

お客様へ安心安全でより美味しいお茶をお届けするため、AKEBONO TEA の有機日本茶は、中間業者を挟むことなく生産農家より直接仕入を行っています。お客様・生産者・生産地・自然環境すべてをサステイナブルな関係性で繋ぎ、皆が満足できる社会を目指します。

4. ティーポットで淹れやすくする工夫

急須を持っていない現代の日本家庭や海外でも、気軽に日本茶を楽しんでもらいたいという思いから、紅茶用ティーポットやマグカップの使用を前提とした最適な淹れ方をご提案します。

5. 健康への気配り

一日のカフェイン摂取量にも気を配る健康志向の高い方のために、カフェインレベルが一目で分かるようラベルに工夫を施しました。妊娠中の方やお子様にも安心してお召し上がりいただけます。

【 商品情報 】

▼8 種のフレーバー

・24/7 SENCHA（イツデモ センチャ）

価格：2,500 円（税抜） 内容量：80g

定番にして愛される煎茶は、清々しい香りとほのかな甘みが特徴です。静岡県朝比奈で摘採した精良なオーガニック茶葉を幾多もの工程を経て丁寧に仕上げました。日常の中でシーンを選ばずお召し上がりいただけます。

原料：有機緑茶



・AMBER HOJICHA（アンバー ホウジチャ）

価格：2,500 円（税抜） 内容量：40g

特別に栽培されたオーガニック煎茶を高温で自家焙煎し、芳醇な香りを引き立てた焙じ茶は、切れの良い旨みが特長です。カフェイン含有量が少ないため体にも優しく、昼夜を問わずお楽しみいただけます。

原料：有機焙じ茶



・SECRET OF ORIENTAL BEAUTY (シークレット オブ オリエンタル ビューティー)

価格：2,500 円（税抜） 内容量：80g

玄米茶はビタミンやギャバを豊富に含み、肥満予防やストレス改善に加え、強く美しい肌をつくるにも効果的です。爽やかな煎茶の風味と、炒り玄米のふわりと広がる香ばしさが心地良い調和を演出します。

原料：有機緑茶、有機炒り玄米



・ZEN DETOX (ゼン デトックス)

価格：2,700 円（税抜） 内容量：50g

煎茶などフレッシュな茶葉を基調に、レモングラスやリンデン、オレンジピールを加えたブレンドは、体の中から美しくなる爽快な味わいです。座禅をするように心が落ち着き、疲労を軽減し想像力を引き出します。

原料：有機緑茶、（以下すべて有機栽培）レモングラス、オレンジピール、
グリーンルイボス、リンデン、ジャスミン茶



・VIRTUE OF BUDDHIST MONKS (バーチュ オブ ブディスト モンクス)

価格：2,700 円（税抜） 内容量：40g

12 世紀に仏教僧の栄西により持ち込まれたミントは、日本でも古くから親しまれてきました。ほのかに甘く香る独創的なミントティーは冷やしても美味しく、ローズマリーやホワイトペッパーがアクセントになっています。

原料：有機緑茶、（以下すべて有機栽培）ペパーミント、ローズマリー、グリーンルイボス、
ホワイトペッパー



・MARVEL MARMALADE (マーベル マーマレード)

価格：2,700 円（税抜） 内容量：65g

柚子と生姜の風味を煎茶と焙じ茶に掛け合わせた、まるで本物のマーマレードのような味わいのブレンドです。朝方や寒い冬の日に体を温めるのに最適で、砂糖や蜂蜜を加えても美味しくお召し上がりいただけます。

原料：有機緑茶、有機焙じ茶、天然柚子香料、（以下すべて有機栽培）オレンジピール
ジンジャー



・THE TALE OF GENJI (ザ テイル オブ ゲンジ)

価格：2,700 円（税抜） 内容量：30g

煎茶とアールグレイを基調とし、源氏物語に登場する女性たちのごとく多彩な花のハーブを惜しみなく配合しました。女性らしい柔らかで芳醇な香りと、淡く透き通るようなすっきりとした味わいが心身を落ち着かせてくれます。

原料：有機緑茶、（以下すべて有機栽培）レモングラス、カモミール、アールグレイ、
ラベンダー、ローズペタル、マリーゴールド



・LATE NIGHT TEMPTATION (レイト ナイト テンペーション)

価格：2,700円(税抜) 内容量：50g

洗練された大人が夜集う街、西麻布をイメージしたお茶は、ピンクペッパーとラベンダーの捻りが印象的ながらもあっさりとした飲み応えで、多忙な日にも静かに夜を締めくくってくれます。

原料：有機緑茶、ピンクペッパー、(以下すべて有機栽培) リコリス、ジャスミン茶、オレンジピール、ラベンダー



販売：公式オンラインショップ限定で販売中

オンラインショップ：www.akebono-tea.com 日本語・英語、他通貨対応

Facebook：<https://www.facebook.com/akebonotea/>

Instagram：@akebonotea

Twitter：@AkebonoTea

▼AKEBONO TEA 株式会社について

ブランドロゴは「亀甲文様に三つ茶葉」をモチーフにしたもの。

茶葉のシンボルは、最も贅沢であり香味豊かなお茶が淹れられる、新芽の部分を表す「一芯二葉」という言葉にもとづいています。



AKEBONO TEA
TOKYO

会社名：AKEBONO TEA 株式会社

代表者：代表取締役 田中美怜（みさと）

所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂 7-11-12-509

設立：2018年5月

事業内容：日本茶ブランド「AKEBONO TEA」の販売事業

企業コンセプト：「受け継ぐべき古からの本質を大切にしつつ、粋な新しさを取り入れて価値創造する」

▼代表者プロフィール

創業者兼代表取締役 田中美怜（みさと）

慶應義塾大学商学部卒業。在学中にパリ政治学院（フランス）とボッコーニ商科大学（イタリア）に留学、ラグジュアリーブランド経営を学ぶ。アントレプレナーシップを培うため新卒でソフトバンク株式会社に入社し、2年間法人営業を経験。その後、スタートアップでの新規事業開発やお茶の輸出入業に携わる。「AKEBONO TEA」立上げのため、2018年春に起業。日本茶や伝統工芸に焦点を当て、本質を大事にしながら、時代や市場の嗜好性に沿った付加価値を持つ商品を企画。