

8品種の茶葉を飲みくらべできる新しい静岡茶土産

「8茶くらべ」3/15（金）発売開始！

試飲ができる実演販売イベントを実施

静岡市に本社を置く広告会社（株）静岡博報堂のお茶好き女性社員が、社内プロジェクト「静岡茶ガールプロジェクト」（リーダー：岩崎美咲）を発足。

プロジェクトの第一弾として、3/15（金）より、県内の希少茶の飲みくらべセット「8茶くらべ」を、地元静岡の老舗茶屋（株）小山園茶舗の直営店、百貨店、スーパーマーケット、オンラインショップ等にて1,200円（税抜）で発売いたします。

「8茶くらべ」は、県内産の8つの希少な茶葉を楽しめるティーバッグのセット。山間（やまあい）に点在する茶畑で、様々な品種を少しずつ育てている静岡県ならではの“飲みくらべ”という体験付きの、新しい静岡茶土産です。

「静岡茶」は全国でも知名度の高い静岡県の名産品。

しかし、特に若年層の「日本茶」への興味関心や、お茶を淹れる習慣は近年希薄になり、後継者の不足も茶業界の課題となっています。

もっと静岡茶を世の中に広めたい、新しい静岡茶の楽しみ方で課題解決のきっかけにしたい、という思いから始まったのが「静岡茶ガールプロジェクト」です。

メンバーでアイデアを出し合い、話し合いを重ね、

第一弾は「新しい静岡土産になるお茶の商品開発」を計画。

広告会社ならではの発想力、ネットワーク力を活用し、
本山製茶（株）、生産農家、地元印刷会社など各方面の協力のもと、
コンセプトを開発、ロゴ・パッケージをデザイン。

取り扱い店舗開拓のためにプレゼンテーションとフィードバックを繰り返しました。

3/15（金）発売初日には、静岡茶ガールメンバーが小山園呉服町本店の店頭で実演販売。

今後も、静岡茶の購買増加やブランド価値の向上に繋がる企画を立案中。

積極的なPR活動を行ってまいります。

日時：3/15（金）10：00～12：00 ※試飲はなくなり次第終了、混雑時はお並びのお客様優先とします
場所：（株）小山園茶舗呉服町本店 〒420-0031静岡県静岡市葵区呉服町2丁目8番18号
TEL / 0120-118-580 FAX / 0120-129-580 営業時間 / 10:00-19:00

※ご取材いただける際は、可能な限り事前にご連絡をお願いいたします

【問合せ先】静岡茶ガールプロジェクト担当：高山裕美子

MAIL： info.shizuoka@hakuodo.co.jp TEL：054-652-2800（静岡博報堂内）

【静岡茶ガールプロジェクトWebサイト】 <http://www.shizuoka.hakuodo.co.jp/creation/chagirl/>

【関連記事掲載Webサイト Local Biz】 <https://local-biz.jp/news/3509> ※発売に向け順次開設

静岡茶ガールプロジェクト

お茶好きな広告会社の女子社員が立ち上げた、静岡の茶業振興を目的としたプラットフォーム

静岡茶ガール
プロジェクト

×

創業慶応元年
小山園



【プロジェクトメンバー】右から

静岡博報堂 松下早弥子（島田市出身）
静岡博報堂 岩崎美咲（静岡市清水区出身）
静岡博報堂 高山裕美子（静岡市清水区出身）
本山製茶 海野桃子（静岡市葵区出身） ほか

お茶は、静岡を代表する名産品だけど、なんだかお土産としての存在感が薄い…
若い人にとっては、お茶を静岡土産に買うという発想すらなくなってきた？！

もっと静岡茶を世の中に広めたい！

そんな思いから、静岡市に本社を置く広告会社のお茶好きな女子社員が、
静岡の茶業振興を目的としたプラットフォーム『静岡茶ガールプロジェクト』
を立ち上げました。

お茶屋さんや行政お茶担当課へ通いヒアリング、お茶のイベントへ参加する中で、
第一弾は、広告会社社員として、いち生活者の女子として、
「こんな静岡茶があったらいいな！」を商品化。

この度、静岡の老舗茶屋（株）小山園茶舗から新商品「8茶くらべ」の発売が決定しました。

8茶くらべ

静岡茶の珍しい8品種を、飲みくらべできるティーバッグセット

静岡の茶畑は山間（やまあい）に多く、様々な品種の茶葉を少しずつ育てています。
県内産の茶葉の中から8つの希少な品種をティーバッグのセットに。
“飲みくらべ”という体験付きの、新しい静岡茶土産です。



● ロゴは金の箔押しで高級感を



● 並べると茶畑に見える
パッケージデザインで店頭で目を引きます



● ふたを開けると、
県内の茶葉の産地と説明が

1	2	3	4	5	6	7	8
おくみどり	岡部玉露	さえみどり	白葉（やぶきた）	山の息吹	香駿	めいりよく	つゆひかり

● 中に入っている8つの茶葉を一覧で表記



● テトラ型のティーバッグで、茶葉の風味が広がりやすく

※画像は商品開発中のデザインイメージです

静岡茶業界の課題解決の糸口にも！

静岡県の茶葉の品種は「やぶきた」がシェアのほとんどを占めており、
たくさんの生活者が愛飲する一方で、
香味の画一化や、産地の無個性化が課題となっています。

収穫量が少ないために、あまり市場に出すことができない
「残品種」と呼ばれる希少な茶葉をセットにして販売することで、
県内で栽培される多様な品種を世の中に広めるきっかけをつくりま

パッケージの中面では

- 8つの茶葉の名前、風味や産地について
- おいしいお茶の淹れ方の温度や時間について などを紹介

山間地の多い静岡県では沢山の茶品種が育てられていて、それぞれに風味や味が違います。
ぜひ茶葉本来の味や香りをお楽しみください。



3. さえみどり

渋みが少なく上品な芳香の茶葉です。
渋いお茶が苦手な方におすすめです。



4. 白葉茶

一般的なお茶よりアミノ酸が
多く含まれており、
強い旨みを感じます。
濃厚で芳醇な風味を楽しめます。



5. 山の息吹

旨みが多く、新緑を感じる軽やかな香気。
渋みが少なく飲みやすい茶葉です。



2. 岡部玉露

玉露三大産地の1つとされる
岡部町・相模奈川の上流育ちの玉露です。
まろやかな甘み特徴です。



6. 香駿

微発酵茶はノスタルジックな香りと
味わいが楽しめます。
名人が手掛ける貴重な茶葉です。



1. おくみどり

フルーティーで爽快な後味を感じられます。
深みのある緑色の茶葉が特徴。



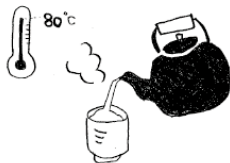
7. めいりよく

明るい緑色の見た目から
名付けられました。
香りさわやか、すっきりした味わいです。

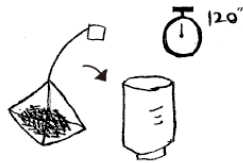


8. つゆひかり

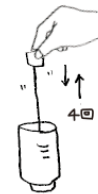
渋みとやわらかな口当たりのバランスが
心地よく爽やかな香気を楽しめます。



1、湯のみに一度熱湯をそそぎ
80℃に湯冷ます。



2、ティーバッグを入れ120秒待つ。
(2煎目以降は60秒)



3、ティーバッグを4回上下に振り、
湯のみから取り出す。

販売価格・店舗リスト

価格：1,200円（税抜）

販売：株式会社小山園茶舗

<http://www.koyamaen.co.jp/>

販売店舗：○呉服町本店

〒420-0031静岡県静岡市葵区呉服町2丁目8番18号

TEL / 0120-118-580 FAX / 0120-129-580 営業時間 / 10:00-19:00

○静岡パルシェ店

〒420-0851静岡県静岡市葵区黒金町49番地 静岡駅ビル パルシェ食彩館 1階

TEL / FAX 054-253-4059 営業時間 / 9:30-21:00

○遠鉄百貨店

〒430-8588静岡県浜松市中区砂山町320-2 遠鉄百貨店 地下1階

TEL / FAX 053-451-2182 営業時間 / 10:00-19:30

○イトーヨーカドー静岡店

〒422-8006静岡県静岡市駿河区曲金3-1-5 イトーヨーカドー静岡店 1階

TEL / FAX 054-289-0285 営業時間 / 10:00-20:00

○イトーヨーカドー沼津店

〒410-0055静岡県沼津市高島本町1-5 イトーヨーカドー沼津店 地下1階

TEL / FAX 055-924-1255 営業時間 / 10:00-21:00

○イトーヨーカドー三島店

〒411-0838静岡県三島市中田町9-30 イトーヨーカドー三島店 1階

TEL / FAX 055-973-0103 営業時間 / 10:00-21:00

○(株)小山園茶舗オンラインショップ

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/koyamaen/>

○(株)成岡謹三商店（緑茶の製造・卸売）

<http://www.yamani-naruoka.co.jp/>

○県内百貨店・量販店 ほか