

**2017年 サー・トーマス・リプトンから、これまでにない紅茶の楽しみ方を提案
～「TEASTING」 香る、味わう、利き分ける。新しい紅茶体験～
さあ、出会ったことのない、ワインのように奥深い紅茶の世界へ**



ユニリーバ・ジャパン(本社:東京都目黒区、代表取締役プレジデント&CEO:フルヴィオ・グアルネリ)が展開する紅茶ブランド「リプトン」のプレミアムシリーズ「サー・トーマス・リプトン」は、産地ごとに異なる紅茶の香り、味わいを利き分ける、新しい紅茶体験「TEASTING(ティースティング)」の提案、そして新製品の発売をいたします。

日本では限られた場面で飲まれる印象の強い紅茶。実は茶葉の産地により、香りや味わい、食べ物との相性が異なり、様々な楽しみ方ができる、ワインのように奥深い飲み物。創業当時からの徹底した茶葉の選定やブレンドへのこだわりから生まれた、産地ごとの茶葉の特徴を最大限引き出すようにデザインされた特製グラスで、産地ごとに異なる紅茶の香りや味わいを利き分けて楽しむ、これまでの紅茶へのイメージを変えるような新しいスタイルの飲み方提案です。2017年、日本の紅茶文化発祥の地、また、長年に渡りリプトンが愛され続けてきた神戸の開港150年を記念した限定イベント「神戸ティーフェスティバル supported by サー・トーマス・リプトン(1/27 - 29)」への協賛で、大々的に「TEASTING(ティースティング)」の展開を開始いたします。また、産地ごとに異なる紅茶の特徴を楽しむ、特製グラスとティーバッグのセットを2月8日より数量限定で発売開始。産地の違いを楽しめるアソートメントティーバッグを3月1日より、全国にて新発売いたします。

■「TEASTING(ティースティング)」とは

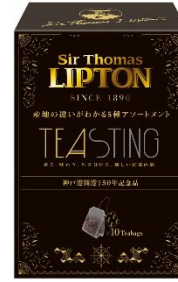
世界中の最も高名な産地から厳選された茶葉を使用するサー・トーマス・リプトンだからこそ提案できる、産地ごとに異なる紅茶の香り、味わいを利き分ける紅茶の新しい楽しみ方です。産地によって異なる紅茶の水色、渋み、香り、コク。茶葉の特徴を最大限引き出すには、最適なグラス選びが必要です。最適なグラスを使って紅茶を飲むことにより、紅茶の良さをより一層実感することができます。さらに、それぞれの紅茶の特徴に適したフードとのペアリングによって、紅茶ならではの「掛け合わせる」というスタイルを通じ、味わいを際立たせることができます。そんな、これまでにない新しい紅茶のスタイルこそが、サー・トーマス・リプトンの提案する「TEASTING(ティースティング)」です。





サー・トーマス・リプトン ティースティングキット
(全5種)

産地ごとに異なる紅茶の特徴を最大限引き出すグラスとティーバッグがセットになったティースティングキットです。紅茶の水色、香り、味わいを引き出す専用グラスで、これまでにない新しい体験をご堪能ください。(全5種:アッサム、ダーズリン、セイロン、ヌワラエリヤ、ディンブラ)



サー・トーマス・リプトン ティースティング
アソートメントパック

産地の違いがわかる5種アソートメントパック。サー・トーマス・リプトンが提案する新しい「TEASTING(ティースティング)」体験を、産地ごとに異なる紅茶の香りや味わいの飲み比べを通じて、お楽しみいただけます。

商品名	容量	発売日	発売地域
サー・トーマス・リプトン アッサム ティースティングキット	10パック、特製グラス	2月8日(水)	全国
サー・トーマス・リプトン ダーズリン ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン セイロン ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン ヌワラエリヤ ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン ディンブラ ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン ティースティング アソートメントパック	10パック	3月1日(水)	全国

■ 神戸ティーフェスティバル supported by サー・トーマス・リプトン

紅茶の消費金額が全国で最も多く、長年に渡りリプトンが愛され続けてきた神戸市。その神戸の開港 150 周年を記念し、日本の更なる紅茶文化の発展を目指しサー・トーマス・リプトンが協賛する紅茶の期間限定イベントです。紅茶の色・香り・味わいの違いを楽しむ「TEASTING」体験を中心に、神戸市街地では、路上の駐車スペース(日本初の社会実験「パークレット」)の活用をはじめ、各所を人の憩いの場として、語りながら紅茶を楽しめる「TEA STAND」を設置。また神戸市内外から出店する紅茶ブースに合わせて、パンやスイーツを提供する「TEA SHOP マーケット」や、神戸から広がった西洋文化や紅茶の楽しみ方を学ぶワークショップなどを実施いたします。1868年1月1日に神戸港が開港したことで、日本に広がり定着した欧米文化の代表・紅茶の魅力を変えて感じてもらう、行政、商店街などの市民団体、サー・トーマス・リプトンが三位一体となって取り組む、まちづくり事業です。

<開催概要>

1 実施期間	2017年1月27日(金)~1月29日(日)
2 実施内容	①TEASTING(ティースティング)/TEA SHOP マーケット 開催時間 10:00~18:00 (神戸ハーバーランド umie MOSAIC 海側 高浜岸壁) ②神戸街中 TEA STAND 開催時間 10:00~日没 (KOBE パークレット、大丸、三宮センター街一丁目、元町1丁目交差点、北野町広場) ③セミナー(デザイン・クリエイティブセンター神戸 KIITO)
3 主催	神戸ティーフェスティバル運営実行委員会 (三宮中央通りまちづくり協議会、神戸・三宮センター街、グリーンバード神戸 TEAM)
4 共催	神戸開港150年記念事業実行委員会
5 協賛	サー・トーマス・リプトン
6 協力	神戸市経済観光局、神戸市みなと総局

<イベント内容詳細>

場所	イベント名	内容
神戸ハーバーランドumie MOSAIC 海側 高浜岸壁 (メイン会場)	TEA MARKET	神戸市内外から集まった紅茶店のほか、紅茶に合うパンやスイーツの人気店が出店。チケットを購入(1,000円)して受け取ったカップで、各店で用意された紅茶を試飲できるほか、メインブースでは5種類の茶葉の色・香り・味わいの違いを利き分けるTEASTING(ティースティング)も体験できる。
KOBE パークレット(三宮中央通り)※、大丸、三宮センター街一丁目、元町1丁目交差点、北野町広場	神戸街中 TEA STAND	街中にティースタンドが登場。場所ごとに「TEASTING(ティースティング)をコンセプトに産地の違う紅茶を提供する。 (1月28・29日のみ実施)
デザイン・クリエイティブセンター神戸 KIITO	セミナー	紅茶のほかに、パンや、神戸開港の歴史をテーマとしたプログラム。(1月28・29日のみ実施)

※「パークレット」とは

車道(停車帯)などにウッドデッキを敷き、憩いや賑わいの場を創出するもので、世界各国で設置されています。国内でも類似事例はありますが、車道の一部を利用したパークレットの設置は神戸市が日本初の取り組みで、今年10月から社会実験を行っています。



■ サー・トーマス・リプトン ティーハウス銀座 「TEASTING (ティースティング) 特別体験イベント」の開催

サー・トーマス・リプトンが展開する紅茶教室「サー・トーマス・リプトン ティーハウス銀座」では、新しい紅茶のスタイル「TEASTING(ティースティング)」をさらに深く学び、体験できる特別イベントを計4回実施いたします。

1 実施日時	： 2017年2月7日(火)、2月22日(水) (両日程ともに 14:00 - 15:30、18:30 - 20:00 の2回。)
2 実施内容	： ① サー・トーマス・リプトンブランドについて ② 「TEASTING」について ③ 「TEASTING」体験会 (産地によって異なる紅茶の飲み比べ/特製グラスで紅茶の魅力を引き出す)
3 定員	： 1 講座20名様 (満席になり次第、お申込み終了となります)
4 実施場所	： サー・トーマス・リプトン ティーハウス銀座 (東京都中央区銀座1-3-1 銀座富士屋ビル 2F)
5 申し込み方法	： サー・トーマス・リプトン ティーハウス銀座 HP(https://www.sirthomaslipton.jp/teahouse/) もしくは お電話(03-3535-1105)にてお申込みいただけます。

～「サー・トーマス・リプトン」ブランドのこだわり～

● 世界の有名な産地から、厳選された茶葉を使用

茶葉の持つ最高の味わいと香りを引き出すため、世界の有名な産地で厳選された茶葉のみを使用しています。

● 上質な茶葉を丁寧に摘み取り

茶葉の良い部分だけを選別し、デリケートで柔らかな葉を傷つけることなく、細心の気遣いを持って摘み取られています。

● 採れたての茶葉を24時間以内に加工へ

茶葉独自の味を引き出し、その美味しさを保っています。

● 茶葉へのこだわりと、ブレンド技術の継承

トーマス・リプトンは茶園の気候や産地による味の違いを知り尽くしたエキスパートのブレンダーを雇い、様々な茶葉をブレンドすることによってその土地に合う最適な紅茶を生み出しました。このブレンド技術は、現代でも世界で約60人の「リプトンブレンダー」に継承され、日本では世界で10人しか存在しない「リプトン マスターブレンダー」の1人によって、日本仕立てにブレンドティーを提供し続けています。

「サー・トーマス・リプトン」公式ホームページ：<http://sirthomaslipton.jp/>

「TEASTING（ティースティング）」特設サイト：<https://www.sirthomaslipton.jp/teasting/>

【クレジット表記および消費者からのお問合せ】

ユニリーバお客様相談室 フリーダイヤル 0120-238-827 受付時間 9:00-17:00（土・日・祝日除く）

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

リプトン広報事務局（ブルーカレント・ジャパン株式会社内）

担当：平野・松野・芳賀・岡田(TV) Tel：03-6204-4143 Fax：03-6204-4142

Mail：lipton@bluecurrentgroup.com