

令和四年 全国茶品評会 農林水産大臣賞受賞茶「THE JEWELS OF TEA」 THREE TEA から2月1日（水）より予約販売開始 ～最高峰の茶品評会で日本一に輝いた極上茶葉の詰め合わせなどを限定発売～

茶葉の輸入及び卸販売を手がける株式会社 Tokyo Tea Trading（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大塚祐一）は、「第76回全国お茶まつり京都大会」の全国茶品評会で、一等一席の農林水産大臣賞を獲得した6種類の単品茶葉と、7種類の詰め合わせを、2023年2月1日（水）より THREE TEA 公式オンラインストアと THREE TEA CAFE トレインチ自由が丘店にて限定販売します。THREE TEA だけの特別なお茶を、ご自宅でじっくりと堪能してください。



「全国お茶まつり」は全国茶業関係者の総力を結集して茶の生産技術の向上と消費の拡大、茶業の発展を目的として毎年開催され、2022年は京都宇治市で行われました。その大会行事の1つ、全国の生産者がお茶の出来栄を競う「全国茶品評会」では、茶種部門ごとに茶の審査技術を持った専門家が茶の外観・色・香り・味などの項目で評価し、最高賞の農林水産大臣賞や二等賞の農産局長賞などを選出します。そしてこの度、農林水産大臣賞を獲得した7種類の茶葉を2月1日（水）より THREE TEA 公式オンラインストアとトレインチ自由が丘店にて予約販売を開始します。

今回販売するのは、普通煎茶10kg部門と4kg部門、深蒸し煎茶部門、かぶせ茶部門、てん茶部門、釜炒り茶部門でそれぞれ日本一となった6種類の単品茶葉と、その6種類に玉露部門をあわせた詰め合わせ商品です。和紙で包んだ茶葉を、上質な手触りのオリジナルボックスに詰め、最高峰の茶葉に相応しく高級ジュエリーのようなデザインに仕上げています。

味わいはもちろんのこと、茶葉の艶のある見た目や、フレッシュな香り、輝く水色（すいしょく）など、自然の恵みと生産者の匠の技が織りなす最高傑作を隅々までご堪能ください。

THREE TEA だけがお届けできる貴重な極上の茶葉で、特別なティータイムを過ごしてみたいかがでしょうか。

Tokyo Tea Trading は「お茶の未来を変えていく」という企業理念のもと、生産者の方が上質なお茶をつくるために取り組む努力をリスペクトし、お茶というモノだけではなく、そこにあるストーリーも THREE TEA というブランドを通じて消費者の方にお届けし、人々の生活を豊かにする上質なお茶の美味しさはもちろんのこと一人ひとりのライフスタイルに合った楽しみ方を提案していきます。



■ 販売茶葉紹介

- 普通煎茶 10kg 部門 知覧煎茶（鹿児島県 南九州市）
知覧銘茶研究会（株） 朽川製茶 朽川克可



自然と人が織り成すエネルギーあふれる滋味深さ

お茶づくりに最適な環境に恵まれた鹿児島県後岳で大切に作られた、自然のパワーに満ち溢れ、完成された滋味深さに浸ることができる印象的な一杯です。

- 普通煎茶 4kg 部門 川根煎茶（静岡県 榛原郡 川根本町）
相藤園 相藤令治



「本物の煎茶」を味わう芳醇な体験を

大井川を望む山間に広がる茶畑で作られるお茶は、本物の良質な煎茶が何かを教えてください。鼻から抜ける爽やかな香りを味わいながら、飲み終わった後の余韻もお愉しみください。

- 深蒸し煎茶部門 深蒸し煎茶（静岡県 掛川市）
農事組合法人山東茶業組合 山本康博



濃厚な甘みと旨みを山の香りとともに頂く

標高が高く、昔ながらの栽培法を続けるこの地で育まれたお茶は、自然をそのまま頂いているかのような「山の香り」が印象的。シーンを選ばず飲みやすい、濃厚な旨みと甘みを放ちます。

- かぶせ茶部門 かぶせ茶（京都府 福知山市）
土成茶園 大槻由美子



お茶という“スープ”を味わう至福の時

古くから、知る人ぞ知る良質なお茶の産地として名高い、京都府福知山。まるで“スープ”を味わっているかのような、新たなお茶の世界を見せてくれる一杯です。

- 玉露部門 玉露（京都府 京田辺市）
山下新壽園 園主 山下新貴



玉露の概念が覆される 時を潤す一杯

京都府が誇る最高級玉露。ひとたび口に含めば、生葉からそのまま搾り取ったようなフレッシュさと馥郁たる香りと幸超する旨みが柔らかな衝撃となって身体中を駆け巡ります。ハレの日にこそ口にしたい一杯。

- てん茶部門 抹茶（京都府 宇治市）
辻 喜代治



至極の芸術作品と名高い、究極の茶葉を味わい尽くす

抹茶の原料となる“てん茶”。苦味さえ消し去るような凝縮された甘みや旨みと奥深い塩味が、抹茶の神髄を感じさせます。伝統と革新が生み出す「抹茶を超える抹茶」がここに。

➤ 釜炒り茶部門 釜炒り茶（佐賀県 嬉野市）

嬉野南部釜炒茶業組合 秋月健次



自然と釜の火がうみだす極上の余韻

「釜炒り茶」発祥の地として知られる佐賀県・嬉野町は、伝統的な釜炒り製法でつくられるからこそ味わうことができる、釜香の後にやってくる穀物を彷彿とさせる上品で軽やかな甘さです。

■ 商品概要

【ラインナップ】

- ・ 令和四年 全国茶品評会 農林水産大臣賞受賞 7部門詰め合わせ

「THE JEWELS OF TEA」 120,000 円（税込）

内容：知覧煎茶 20g、川根煎茶 20g、深蒸し煎茶 20g、かぶせ茶 20g、釜炒り茶 20g、抹茶 20g、玉露 8g

- ・ 単品販売

知覧煎茶	20g	15,000 円（税込）
川根煎茶	20g	18,000 円（税込）
深蒸し煎茶	20g	18,000 円（税込）
かぶせ茶	20g	15,000 円（税込）
抹茶	10g	20,000 円（税込）
釜炒り茶	20g	15,000 円（税込）

【ご注文方法】

THREE TEA 公式オンラインストア (<https://threetea-shop.com/>)

または、THREE TEA CAFE トレインチ自由が丘店にてご注文ください。

発送は2月下旬から順次を予定しております。



■ ブランドについて | THREE TEA



お茶の魅力を、すべての人に。

今までの知識や飲み方だけにこだわらないひとりひとりのライフスタイルに合った、世界3種のお茶「緑茶」「青茶」「紅茶」の新しい楽しみ方を発信していきます。お茶のボーダレスな未来をコンセプトに「THREE TEA CAFE トレインチ自由が丘店」を2022年11月オープン。

URL <https://threetea.com/>