

2025 年 4 月 10 日

株式会社 Tokyo Tea Trading

令和六年 全国茶品評会 農林水産大臣賞受賞茶
「THE JEWELS OF TEA」を 4 月 15 日（火）より限定販売
～各部門で一等一席（最高位）に輝いた極上茶葉 4 点を商品化～

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：齋藤充弘）は、「第 78 回全国お茶まつり静岡大会」で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 4 種類の単品茶葉を「THE JEWELS OF TEA」として、4 月 15 日（火）よりオンラインストア等で限定販売します。



今、日本茶は日本食ブームや健康志向の高まりによって海外での需要が増大しています。2023 年の緑茶の輸出額は 292 億円と、10 年間で 2.5 倍以上に増加※。農林水産省でも積極的に日本茶の魅力を伝えるプロジェクトやキャンペーンなど、国内外での消費拡大に向けた取り組みを行っています。日本最高峰の茶品評会で最高賞に輝いた茶葉を商品化した「THE JEWELS OF TEA」も、国内外の多くの方に向けて日本茶の魅力を伝えてまいります。

※農林水産省「茶をめぐる情勢」より

■ 全国茶品評会と THE JEWELS OF TEA について

全国茶品評会は年に一度開かれる茶葉の品評会です。茶生産者たちが出品した茶葉は、普通蒸し煎茶・玉露・てん茶・釜炒り茶など日本茶の 8 つのカテゴリーごとに審査され、評茶の専門家が「茶の外観・香気・水色・滋味」などの項目で審査し各賞を選出します。一等一席に選出された茶葉には農林水産大臣賞が授与されます。当社は 2022 年から最高賞受賞茶葉を落札し「THE JEWELS OF TEA」として販売してまいりました。例年に続き、2024 年も普通煎茶・釜炒り茶・玉露・てん茶の 4 部門の最高賞の茶葉を落札し、最高品質の茶葉を「THE JEWELS OF TEA」として 2025 年 4 月 15 日（火）より販売いたします。

About the National Tea Fair and “THE JEWELS OF TEA”

National Tea Competition in Japan is an annual appraisal event for tea leaves. Tea leaves submitted by producers are evaluated in eight categories of Japanese tea, including Futsumushi Sencha, Gyokuro, Tencha, and Kamairicha. Expert tasters assess each entry on criteria such as “appearance, aroma, liquor color, and flavor,” and the tea selected for the first place in each category receives the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Award.

Since 2022, Tokyo Tea Trading Co.Ltd. (hereafter called Company) has been acquiring these top prize-winning tea leaves through the official bidding process, selling them under the name “THE JEWELS OF TEA.” We have once again successfully secured the highest-awarded tea leaves in four categories—Futsumushi Sencha, Kamairicha, Gyokuro, and Tencha—for 2024, and will release them as “THE JEWELS OF TEA” starting April 15, 2025 (Tuesday).

■ 各茶葉の特徴 Featured Teas

普通煎茶 4kg 部門 一等一席 農林水産大臣賞受賞 煎茶 （静岡県浜松市）

春野茶振興協議会 栗崎克之



標高が高く朝晩の寒暖差が大きい静岡県浜松市天竜区春野町の山間いで、自然の恵みを生かした綿密な施肥設計によってつくられた手摘みの煎茶。お湯を注ぐとお茶の香りとともに山里の風景がよみがえり、幾重にも重なった甘味と旨味が心を解きほぐし穏やかな気持ちにさせてくれます。

Standard Steamed Sencha (Hamamatsu, Shizuoka)

A handpicked Sencha cultivated in the high-altitude mountain region of Haruno, Tenryu Ward in Hamamatsu City, Shizuoka Prefecture, where significant day-to-night temperature differences enhance flavor. During the day, the leaves photosynthesize vigorously, and at night, their metabolism slows down, allowing sweet and aromatic compounds to accumulate. Once hot water is poured, this meticulous approach—combined with a carefully planned fertilization regimen that harnesses nature’s gifts—results in tea whose aroma conjures mountain landscapes. Multiple layers of sweetness and umami gently soothe the spirit, leaving a calming sense of tranquility.

釜炒り茶部門 一等一席 農林水産大臣賞受賞 釜炒り茶 （佐賀県嬉野市）

嬉野南部釜炒茶業組合 吉牟田敏光



現代の日本茶には珍しい、生葉を釜で炒ってつくる釜炒り茶。古式ゆかしき伝統の製法が残る佐賀県嬉野市の茶園でつくられます。釜炒り茶特有の勾玉状の茶形は、最高品質の茶葉の爽やかな甘味と香りをしっかりと封じ込め保っています。お湯を注ぐとゆっくりと開きはじめる茶葉から放たれる釜炒り茶の臨場感をご体感ください。

Pan-Fired Tea (Ureshino, Saga)

Kama-iri Cha is a rarity in modern Japanese tea, produced by pan-fired fresh leaves in an iron pot instead of steaming—an ancient method still preserved in select tea gardens in Ureshino City, Saga Prefecture. This venerable process imparts the tea's distinctive magatama (comma-shaped) form, sealing in the bright sweetness and aroma of only the highest-quality leaves. Once hot water is poured, the leaves gradually unfurl, releasing a characteristic pan-fired fragrance that invites you to experience the timeless essence of Kama-iri Cha.

玉露部門 一等一席 農林水産大臣賞受賞 玉露（福岡県八女市）

倉住 努



全国でも有数の玉露の産地として知られる福岡県八女市。里から離れ山と川に挟まれた茶園で育まれた、自然仕立ての豊かな玉露です。摘採期を見極めギリギリまで旨味を蓄えた茶葉からは、その一滴で本物の玉露の世界観を体感できます。

Gyokuro (Yame, Fukuoka)

Renowned as one of Japan's premier Gyokuro-producing regions, Yame City in Fukuoka Prefecture is home to this tea, meticulously cultivated in a naturally managed garden tucked between mountains and a river. Gyokuro is prized for its shading process before harvest, which intensifies the leaves' inherent sweetness and umami. By carefully selecting the optimal picking time and allowing the leaves to accumulate maximum flavor, each drop of this Gyokuro unveils the essence of true Japanese tea, offering a deeply satisfying depth of richness and aroma.

てん茶部門 一等一席 農林水産大臣賞受賞 抹茶（京都府宇治市）

（農）宇治川碾茶組合 山崎一平



抹茶産地の代表格として知られる京都府宇治市の、宇治川のほとりに位置する自然仕立て茶園でつくられた抹茶。藁の厚みによって天候に合わせた細やかな遮光調整が可能な”ほんず製法”によって茶葉に込められた香気と味わいの余韻をぜひ味わってみてください。

Tencha (Uji, Kyoto) [for Matcha]

This premium-grade Matcha is meticulously cultivated in a naturally managed tea garden along the Uji River in Uji City, Kyoto Prefecture. It boasts an outstanding level of quality, having been recognized as “Itto Isseki” (the top evaluation of the year) at a national competition featuring only the finest teas from across Japan.

Central to its cultivation is the time-honored “Honzu method,” which uses straw and other natural materials to carefully regulate sunlight. By adjusting the thickness of these layers according to the weather, the leaves' inherent sweetness and umami are amplified, creating the characteristically deep, refined aroma of high-grade Matcha. Although this technique requires painstaking work, it has been passed down through generations as a treasured way of producing exceptional tea.

With each sip, you'll discover a bold yet smooth flavor that lingers, offering a profound taste experience and allowing you to fully savor the essence of Japanese tea.

商品の概要

商品名	内容量	価格（税抜）
令和六年 THE JEWELS OF TEA 普通煎茶	30g	18,000 円
令和六年 THE JEWELS OF TEA 釜炒り煎茶	30g	12,500 円
令和六年 THE JEWELS OF TEA 玉露	30g	31,000 円
令和六年 THE JEWELS OF TEA 抹茶	30g	43,000 円

発売日：2025 年 4 月 15 日（火）

購入方法：オンラインストア (<https://shopping.tokyoteatrading.com/>)

Product Overview

Product Name	Content	Price (excl. tax)
THE JEWELS OF TEA 2024 - Standard Sencha	30g	¥18,000
THE JEWELS OF TEA 2024 - Pan-Fired Tea	30g	¥12,500
THE JEWELS OF TEA 2024 - Gyokuro	30g	¥31,000
THE JEWELS OF TEA 2024 - Matcha	30g	¥43,000

Release Date: Tuesday, April 15, 2025

Available at: Online Store (<https://shopping.tokyoteatrading.com/>)

■ 企業について | Tokyo Tea Trading

1928 年創業の調剤薬局事業を手掛ける雄飛堂が 2016 年にスタートした世界のお茶を発信する Tea Company です。台湾茶をはじめ、世界の多彩なお茶の製造・販売を通して、これまでのスタイルにこだわることなく、ひとりひとりにあった自由なお茶の魅力や楽しみ方を発信し、お茶が創り出す心温まる瞬間をお届けしています。



会社名 株式会社 Tokyo Tea Trading
本社 〒150-6027 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3
恵比寿ガーデンプレイスタワー27F
代表 代表取締役社長 齋藤 充弘
設立 2016 年 9 月（創業 1988 年 8 月）
事業内容 茶葉の輸入及び卸販売
URL <http://corporate.tokyoteatrading.com/>