

福岡県南部で生産される日本茶ブランド「八女茶」についてのリリースです。

2023年八女茶発祥600年記念イヤー

最高峰茶葉で抽出するオリジナル高級ボトリングティー

八女伝統本玉露「YAME」発売

アドバイザーは世界的ソムリエ「フランソワ・シャルティエ」氏

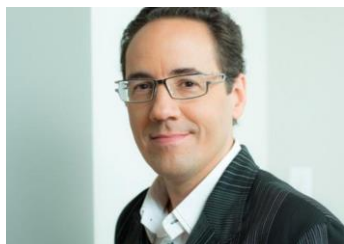


2023年は、八女茶発祥600年記念イヤー 日本最高峰の高級茶葉の産地「YAME」の挑戦

福岡の八女茶生産者、茶商、行政などで組織する「八女伝統本玉露推進協議会（福岡県八女市 会長／江島一信）」は、八女で生産される最高峰茶葉のみを使って抽出したボトリング（瓶詰め）ティー「八女伝統本玉露“YAME”（やめでんとうほんぎょくろ・やめ）」を開発。2023年4月より販売を開始いたしました。社会的に、日本茶のペットボトル化が急速に進み、急須でいただく高級茶葉の市場は縮小しており、将来もその傾向は継続すると思われまます。そんな時代の中で、今回のボトリングティー開発のプロジェクトは、高級な茶葉の産地として知られてきた八女茶が、100年後も確固たる存在感を持って存続することを目的に進められてきた「八女茶ブランディング」活動の大きな取り組みになります。



世界的ソムリエ「フランソワ・シャルティエ」氏が全面サポート



その目的達成を成功に導くアドバイザーとして、世界的レストランに強い影響を持つ世界的ソムリエ「フランソワ・シャルティエ」氏が就任。2022年5月に八女を訪れ、八女茶と自然の美しさに感激。本ボトリングティーの味、ラベルデザイン、完成後の流通にいたるまで、世界のガストロノミーのメインストリームを狙うための助言を受けながら、ボトリングティーの開発を行いました。

【味のコンセプトは“料理に寄り添う”】

このボトリングティーのコンセプトは「料理に寄り添う」。「八女伝統本玉露」独特の強い甘みと旨みを併せ持ちながら、爽やかでキレがよく、世界中のシェフが、このお茶に様々な食材や料理をマリアージュしたくなる味を目指しました。



【八女伝統本玉露と抽出する茶葉について】

八女伝統本玉露は、八女茶生産者約2,000名のうち約100名ほどが生産する、独自の厳しい生産基準を設けた玉露です。八女茶の栽培面積は、1,543ha。そのうち、八女伝統本玉露の栽培面積は、13.8ha。つまり全体の約0.9%しかありません。（2022年3月八女茶業年報より）

さらに、本ボトリングティーで採用される茶葉は、希少な八女伝統本玉露の中でも、Superlativeと呼ばれる品評会レベルの最高峰茶葉であり、これは福岡の八女茶全生産量：1,650,000kg（農水省令和3年版茶関係資料より）のうち、約124kgしか存在しません。つまり八女茶の中のトップ0.0075%の茶葉から選ばれたものです。品種は「さえみどり」他3種のブレンド茶葉を、約-1度～-2度で、約10時間かけて抽出したものです。

【商品概要】

- ◆商品名：八女伝統本玉露「YAME」
- ◆容量：500ml
- ◆上代価格：27,000円（税込）

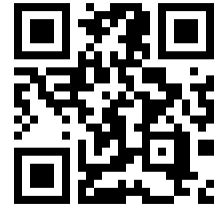
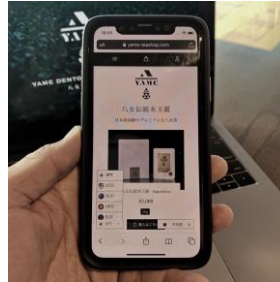
- ◆今回のLot No.23C01
- ◆生産本数：100（No.1～No.100）
シリアルナンバー付記

【初回生産は100本：国内では公式サイトにて販売】

シリアルナンバーが付与された100本のお茶は、50本が、今回のアドバイザー「フランソワ・シャルティエ」氏が在住する「スペイン」へ送られることが決定しています。

国内では「八女伝統本玉露推進協議会」の公式ページで、定期的に本数限定にて購入可能となっております。5年後に、年間：5,000本の生産・世界流通を目指しております。

◆八女伝統本玉露推進協議会公式ページ



<https://yame-teashop.com/>

「なぜ、ボトリングティーなのか？」2016年から継続してきた「八女茶ブランディング」で感じた世界でブランドになるために必要なこと。

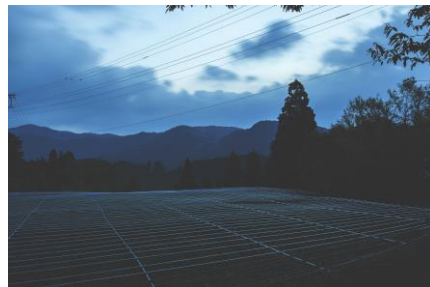
八女伝統本玉露推進協議会は、2016年から「八女茶を世界のブランドにする」を目標に活動をしてきました。その間、ニューヨークと香港にターゲットを絞り、幾度にもわたって八女茶のペアリングイベントや、試飲会、デモンストレーションイベントなどを行ってきました。



海外のシェフやレストラン関係者、メディア関係者など、八女茶を口にしたほぼ全ての方に絶賛していただきました。特に「八女伝統本玉露」は、世界的有名シェフも絶賛するなど大きな手応えを感じてきました。しかし、反応の割に導入が進まなかったのは、根本的にお茶の文化がない方々は「お茶を淹れる」ことに、大きな障壁があることに気づいたのです。彼らからは「お客様に出したいが、自分で淹れていて正解がわからない」という声も聞きました。もっと手軽に多くの場面で八女茶を楽しんでいただくには、レストランにおいてワインと同じオペレーションでサービスができ、しかも流通できる「ボトル（瓶詰）」が最適であるということ。これは今回のアドバイザー「フランソワ・シャルティエ」氏からのアドバイスでもありました。

八女は全国茶品評会において玉露産地部門：22年連続日本一。
圧倒的品質を誇る「八女伝統本玉露」こそが最大の強さ。

八女は、全国の茶葉生産量シェア僅か3%という極小産地。それでも全国的にその名が有名なのは、その圧倒的な品質を追求してきたからに他なりません。中でも独自の厳しい生産方法の基準を定める「八女伝統本玉露」は、日本で初めて「地理的表示（GI）保護制度（国が産地と産品の関係を保護する制度）」を取得したお茶であり唯一の玉露。結果、全国品評会でも22年連続で「玉露産地賞」をとり続けています。



「YAME」＝「最高峰の日本茶」という世界ブランドになっていくことが目標。

「シャンパーニュ」といえば「上質なスパークリングワイン」、「ボルドー」といえば「上質な赤ワイン」等いずれも産地の「地名」がブランドになっています。これと同じく「八女（YAME）」といえば「最高峰の日本茶」というブランドに育てるための第一歩として、今回のボトリングティーを開発しました。

【参考】フランソワ・シャルティエ氏（本プロジェクトアドバイザー）

**“この味は世界に通用する。
世界のトップシェフたちも、必ず提供したいと思うはずだ”**

2022年5月、はるばるスペインから福岡県八女市を訪れ、八女茶の最高峰である「八女伝統本玉露」の「しづく茶」「氷出し茶」を飲まれた後、興奮気味にそう評価されました。それが、このプロジェクトのスタートでした。味覚、香りの世界では、今や世界最高峰の研究家が、福岡の八女茶を後押しします。



【プロフィール】

1964年9月19日（58） カナダ モントリオール出身
シャルティエ・ワールド・ラボ代表

- ・ Grand Prix Sopexa 1994 世界最優秀ソムリエ受賞
- ・ 画期的な香りの科学「Molecular Harmonies（分子ハーモニー）」の創始者。
- ・ 2010年パリおよび2016年中国のグルマン世界料理本大賞で「Best Cookbook in the World」を2度にわたり受賞
- ・ 世界で最も著名なレストランの一つ「el Bulli（エル・ブジ）」ワールドベストレストランアドバイザー5回受賞
- ・ ソニーAI のガストロノミースペシャルプロジェクトアドバイザー
- ・ 2021年 歴史あるバロセロナ大学にて、アロマ&ガストロノミー学部開設
- ・ 2022年11月 東京農業大学客員教授に就任

【お問い合わせ】

ボトリングティー「八女伝統本玉露 YAME」を、飲食店で提供するなど、ご興味がある方は、卸元となります、八女伝統本玉露推進協議会 販売部までメールにて、お問い合わせください。

MAIL : info@yame-teashop.com