

TeaRoomより 2024年産 新茶 の予約販売を開始

「#新茶を贈ろう」プレゼントキャンペーンを実施します



株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）が、2024年度の新茶の予約販売を開始いたしました。TeaRoomの生産・開発部門にあたる農地所有適格法人THE CRAFT FARM（本社：静岡県静岡市 / 代表取締役：水野 嘉彦）が静岡県中部の安倍川上中流域「大河内（おおこうち）」で育てた上質な茶の葉を丁寧にこだわって仕上げた新茶はTeaRoomのECサイトから予約の受付を開始し、2024年5月下旬から順次発送予定です。

TeaRoom 2024年度新茶ご予約はこちら

<https://shop.tearoom.co.jp/>

■ 2024年度 TeaRoom の新茶



春にかけてありったけの栄養分を蓄え、すくすくと育った茶の木が芽を出していきます。

山々に囲まれ、霧が深く立ち込める山間。栄養分を豊富に含んだ南アルプスの伏流水に育まれたみずみずしい新芽。柔らかく上質なお茶を丁寧にじっくりと。

静岡県中部の大河内（おおこうち）地域にて、今年最初に摘む新茶は畑の管理から製造まで徹底的にこだわった、一年に一度しか味わえないものとなっております。

〈商品ラインナップ〉



- ・ 2024年度 本山茶 大河内煎茶 ティーバッグ8個入り ¥850（税抜）

<https://shop.tearoom.co.jp/items/84075339>

- ・ 2024年度 本山茶 大河内煎茶 リーフ（茶葉）50g入り ¥1,050（税抜）

<https://shop.tearoom.co.jp/items/84075369>

※上記商品価格は、2024年4月20日までの期間限定のものになります。4月21日以降の価格についてはオンラインショップにて更新する予定です。

〈商品詳細〉

本山茶 大河内煎茶



本山茶 大河内煎茶

産地：静岡県 大河内地域

品種：やぶきた

詳細：香り・甘み・渋みのバランスを極めた上質なお茶へと仕上げています。爽やかな山のお茶の香りと、新茶ならではのみずみずしさを、ぜひご堪能ください。

■ 3袋買うと1袋プレゼントキャンペーン「#新茶を贈ろう」を開始



新茶という特別なお茶を、自分にも、そして、日々の感謝を込めてご家族やご親戚、ご友人、職場の方にもお贈りいただけたらという想いから「#新茶を贈ろう」をテーマに、本キャンペーンを開始いたします。「2024年度 本山茶 大河内煎茶 ティーバッグ8個入り」「2024年度 本山茶 大河内煎茶 リーフ（茶葉）50g入り」を一度に合計3袋以上ご購入いただいたお客様に、「大河内煎茶 ティーバッグ8個入り」を1袋プレゼントします。
※キャンペーン期間：2024年3月20日～2024年5月20日。キャンペーンの詳細は予告なく変更する場合がございます。

※対象商品2種類については、1種類合計3袋以上のご購入でも、2種類混合で合計3袋以上のご購入でもキャンペーン対象となります。

※プレゼント商品は、指定の配送先への商品に同梱させていただきます。

■私たちの想い



TeaRoomの関連会社・THE CRAFT FARMの創業メンバーは、静岡への移住からまもなく5年が経ちます。この5年間で、私たちの工場がある大河内地区にあった4つの荒茶工場*1 のうちの2工場が閉鎖という大きな変化が起きました。（*1 荒茶工場：茶畑から摘み取った茶葉を最初に加工する工場）

背景には、リーフ茶を飲む人が減り、ペットボトル茶が普及したことによる流通単価の低下や、生産者の高齢化による担い手の減少、という大きな2つの要因があります。

これらの状況によって、周辺の生産者の方々から多くの生葉（なまは）*2 が私たちの工場に集まるようになり、移住初年度から比較すると約8倍ものお茶をTHE CRAFT FARMにて製造しています。（*2 生葉：茶畑から摘み取った茶葉のこと。生葉に加工を加えて製品となる）

こうした背景と向き合い、今年度は「#新茶を贈ろう」キャンペーンを実施する運びとなりました。

より多くの生産者の方々からの生葉を、私たちの工場加工してお茶の商品としてお届けすべく、お茶の摘採時期である4月20日までにご予約をいただければ嬉しく思っております。

■2024年度新茶の楽しみ方



1. 水出しの場合

2,3個のティーバッグ に対し、750mlの冷たい水/氷水 を用意します。

それらをお好みのボトルに入れ、冷蔵庫で2時間ほど熟成させます。

2時間経過後、ボトルを静かに上下に振り、爽やかな山のお茶の香りをお楽しみ下さい。

※新茶のおすすめの飲み方となっております。

2. リーフ（茶葉）で淹れる場合

急須に茶葉6gを入れ、そこに90°Cのお湯300mlを注ぎ、1分待ちます。

時間が経ちましたら、静かにコップ/湯呑へ注ぎ、旨味・渋味・香りのマリアージュをお楽しみ下さい。

3. ティーバッグで淹れる場合

コップに熱湯180mlを注ぎ、ティーバッグ1個入れ2分待ちます。

時間が経ちお茶の色が出たら、2度ほど上下に振ってティーバッグを取り出しお召し上がりください。

【 お茶の淹れ方 茶葉編・ティーバッグ編 】

TeaRoomのお茶の淹れ方をまとめたムービーも公開しました。茶葉編・ティーバッグ編でそれぞれ公開されていますので、TeaRoomのお茶を淹れる際はぜひ参考にご覧ください。



「お茶の淹れ方 茶葉編」 <https://www.youtube.com/watch?v=RebqYNgAcU0>

「お茶の淹れ方 ティーバッグ編」 <https://www.youtube.com/watch?v=1CoMcc0rscY>

TeaRoom 2024年度新茶ご予約はこちら

<https://shop.tearoom.co.jp/>

■ 農地所有適格法人THE CRAFT FARMについて



静岡県中部の山間部にある茶工場を継承、お茶の栽培・生産を中心とし、伝統的な本山茶の生産に向き合いながらも、個性豊かなクラフトのお茶作り、新たなお茶の需要を開拓するためのブレンドティー開発にも取り組んでいる。「暮らしの、次の1ページを創る」を理念に掲げ、発酵・熟成・乾燥といった先人の知恵から学び、技術や伝統を次世代へと繋げる農地所有適格法人。

代表取締役：水野 嘉彦

所在地：静岡県静岡市葵区渡1448-6

創業：2018

事業：日本茶の生産/企画/開発

コーポレートサイト：<https://tcf.co.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/ocha.baron.kominka/>

■ 株式会社TeaRoomについて



2018年の創業より静岡県本土地域に日本茶工場を承継。持続可能な生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産、日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発・販売、及び茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本は、幼少期より裏千家で茶道経験を積み、21歳で株式会社TeaRoomを創業。裏千家より茶名を拝命し、岩本宗涼（準教授）として "茶の湯の思想 × 日本茶産業" に対する独自の視点で活動。世界を変える30歳未満30人の日本人「Forbes JAPAN 30 UNDER 30 2022」や「Forbes 30 Under 30 Asia 2023」への選出、ダボス会議グローバルシェイパーズのメンバーなど、グローバルでの様々な実績を持つ他、株式会社 中川政七商店の社外取締役、一般社団法人文化資本研究所代表理事を務める。

代表取締役：岩本涼

所在地：151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷三丁目38番14号STANTION kitasando 5F

工場：421-2304 静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

事業：日本茶の生産/販売/コンサルティング業/茶道・日本茶を中心とした文化関連事業

コーポレートサイト：<http://tearoom.co.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/tearoom_japan/

X：https://twitter.com/TeaRoom_Japan

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom：高木

Tel：050-1432-8320 E-mail：info@tearoom.co.jp

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>