

プレスリリース

平成 30 年 4 月吉日

報道関係者各位

なすびグループのリーフ茶普及に向けた取り組み

新茶シーズンに「新選茶祭り」を開催

株式会社なすび対象店にて、4月27日より、静岡県内産の焼酎を県内の新茶で割った「新選茶割り」と新茶を使った料理を提供する「新選茶祭り」を開催します。

この試みは、これからはじまる新茶シーズン、需要が伸び悩むリーフ茶を市民の皆様身近に味わって頂きたい、と数年前から始めた取り組みです。今年で12年目。今年の新たな取り組みとしては、なすびグループ7店舗、過去最多の実施店舗数でご提供します。

選茶割りを提供するフィルターインボトルは注ぎつ注がれつすることができ、瓶ビールの代わりとなるものが「選茶割り」となり、静岡県民の新しい文化となればという希望ももっております。

そもそもこの取り組みは、お茶は静岡県の大事な産業であるにも関わらず、業界に携わらない方にとってお茶への興味は薄く、縁遠いものとなっているという点に着目したものです。

昨今ペットボトルのお茶への移行に伴うリーフ茶離れや市場の縮小化という問題も抱えているという現状があり、当社ではそんな問題を解決する有効な手段にもつながる考え、またその一役を担いたいと考え取り組みを始めました。

また、期間中「新選茶祭り」と題してなすびグループ対象店にて、「新選茶割り」を楽しんでいただくだけでなく、「新茶と桜えびのかき揚げ」や、今年初の試み「しずまえ鮮魚のカルパッ茶」など新茶を使ったお料理も提供します。

*「選茶割り」は株式会社なすびの登録商標です。

1、「選茶割り」の特徴

お茶を「水出し」する事により、お湯で出すものと違って渋みを抑え、甘みを多く出す事ができる。

県内産の米焼酎を使うことで、県内のお茶と相性がよくおいしくいただける。

グラスでなく、ボトルで提供することで仲間同士で注ぎあえる

2、「選茶割り」を始めたきっかけ・理由

・2003年に静岡清水が合併した際に、清水と静岡を忘れないよう、両市のお茶を選ぶ選茶割りを開発しました。また、そこで使用するお茶は粉茶ではなく、茶どころ静岡だからこそ、リーフ茶を使用しようと考えました。静岡県民として、需要が伸び悩むリーフ茶のおいしさをお客様に伝えるべく、この商品を開発しました

3、「選茶割り」のコンセプト

・「お茶割り」「静岡割り」ではなく「選茶割り」とネーミングを工夫しました。

焼酎を選ぶのではなく、お茶を選んでもらうことに楽しみがある。しかもそのお茶は静岡と清水のお茶。グラスの選茶割りは茶葉を楽しみながら飲んでいただき、最後は茶こしでこして飲んでいただく。ボトルはビールの代わりに注ぎ注がれつを選茶割りで楽しんでいただく。

4、「選茶割り」の特色、アピールしたい点

- ・水出しによる旨み、産地による味及び色の違いが愉しめます。

日本酒で乾杯などの推進条例のように、静岡では主語をお茶としたもので乾杯して頂けるような文化を創造していきたい。また、市内のお客様はもちろん県外からのお客様にも静岡の大事な文化として楽しんでいただける商品です。

5、「本山茶」「両河内」それぞれの味・香り・色の違い

- ・本山茶は甘味があり色は少々薄め
- ・両河内は本山に比べ渋みがあり色は濃い黄金色

6、合わせる焼酎に「富士鷹米焼酎」を選んだ理由

- ・静岡県産の米を100%使う米焼酎なので、県内のコメ農家さんにも貢献できる。
- ・いろいろ試した結果、お茶には米が一番合います。更に、この米焼酎が一番お茶に合う焼酎となっています。

「富士鷹」とは弊社で使用しているネーミング(登録商標)です。

「なすびの富士と鷹」で縁起の良い焼酎をイメージ頂けます。

実施内容

- ・ 新茶で選茶割りを提供
- ・ 新茶の茶葉を使ったお料理の提供

時期

- ・ 4月27日(金曜日)～5月31日(木曜日)まで

対象店舗(今年は実施店舗を過去最多に増やし新茶の普及を図ります)

- ・ なすび総本店・茄兵衛・茄子の花無庵・十千花前静岡・十千花前清水・灸之介・覚弥別墅



お問合せ

株式会社なすび 専務取締役 藤田尚徳

静岡市清水区谷田 8-2

TEL: 054-347-7888

Mail: hisanori.fujita@nasubi-ltd.co.jp