



お茶界の救世主?! 毎日飲みたい多彩なおいしさ 中川政七商店が「番茶」に特化した新ライン発売 8種のティーバッグを2月23日(水)発売



1716年創業の奈良の老舗、株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市 代表取締役社長 十四代 千石あや）は、番茶に特化した新ライン「日本の暮らしの定番茶 番茶」ティーバッグ入り8種を、2022年2月23日（水）より全国の直営店およびオンラインショップにて発売いたします。また今後季節ごとに新作を発売予定です。

おいしいお茶をいれるには、道具を揃え、茶葉の量や湯の温度など気を配る点が多く、お茶離れを加速させる要因にもなっています。もっと気軽に簡単に愉しむ方法を求め、中川政七商店が辿り着いた答えは、「番茶」でした。熱湯でいれても苦みが出にくく、子どもや妊娠中の方が飲めるほどカフェイン量も少ない。長時間置いても渋くならない番茶は、誰もが親しめるお茶です。そんな番茶を、香ばしさや甘み、雑穀感、爽快さなど、多様な味・香りのティーバッグでご用意しました。“誰がいれても、誰が飲んでも、いつでもおいしい、暮らしのお茶”をコンセプトに、番茶を通じてお茶に触れる機会が増えることを願っています。



誰がいれても飲んでもおいしい

お茶の代表格「煎茶」と比べ、番茶は一般的に“安価・低級品”といわれてきました。しかし、番茶は熱湯でいれても苦みが出にくく、茶葉を入れたままにしても渋くならない。子どもや妊娠中の方が飲めるほどカフェイン量も少なく、まさに誰でもいつでもおいしく飲めるお茶です。そんな番茶だけを追求した新商品が誕生しました。番茶の価値を再発見し、お茶に親しむ人々を増やすことが狙いです。



番茶の味は無限大?! 飲み比べの興

「番茶＝焙じた香ばしい香り」が一般的。一方、番茶を日常に取り入れようとなると、味や香りに変化がほしいものです。中川政七商店が展開する番茶は、定番茶4種と季節茶3種、奈良限定茶1種と全8パリエーションでお届け。やさしい甘味の「ほうじ番茶」や爽やかな「青柳番茶」、フルーティーな香りの「エルダー番茶」など、飲み比べながら番茶をお楽しみいただけます。（今後季節ごとに新作も発売予定）



番茶を贈る?! お茶ギフトの新常識

番茶は日常的なお茶であるがゆえ、贈りものに敬遠されてきました。けれど誰でも飲みやすい商品性・豊富なバリエーション・買いやすい価格帯の番茶こそギフトの定番に相応しいはず。新商品では、ギフトとしてもらって嬉しいパッケージを目指しました。茶の木や天日干しなど素朴な茶風景が描かれた表面を開くと、内側には「おいしいいれ方」「お茶にあう菓子やごはん」「番茶小話」など、お茶時間を愉しむためのメッセージが記されています。

番茶が日本のお茶離れを救う?!

お茶といえば「煎茶」。それは多くの茶農家にとっても同様に、番茶は煎茶の“おまけ”でつくられることが多いのが現状です。

一方で、煎茶用の新芽を摘み取ったあとに残る大部分の茶葉が、番茶の原料。大きく固い葉や茎も丸ごと活かし、日常の中でおおらかに飲み継がれてきたお茶です。そんな番茶の良さを見直し、毎日飲みたくなるお茶として、番茶に特化した新ラインを開発しました。

今回番茶づくりをともにするのは、奈良の生産者たち。耕作放棄地を解消し自然栽培にこだわる「健一自然農園」をはじめ、奈良に根付く4つの茶園とともに、手軽でおいしいティーバッグ形状にこだわり共同開発を進めました。近年20年間で一世帯当たりの年間消費額が、2,500円以上減る日本茶市場[※]。手軽な番茶をきっかけにお茶の消費量が増え、茶農家の生産量が増える。番茶がお茶界の救世主となることを願い、発売いたします。

※出典：総務省家計調査（1世帯当たりの緑茶の年間消費支出金額2001年6432円⇒2020年3817円）

▼ 健一自然農園 代表 伊川健一氏



▲ 煎茶と番茶の茶葉の違い

飲み比べて愉しむ8種のバリエーション



通年販売 青柳番茶
爽やかな香りとさっぱりした味わいが愉しめ、後口もすっきり。番茶でありながら緑色。
生産：奈良・製茶農園大和園



通年販売 ほうじ番茶
葉や茎、枝などをまるごと深めに焙煎。すっきりとした甘さとし香ばしさが愉しめます。
生産：奈良・月ヶ瀬健康茶園



通年販売 天日干し番茶
深く濃い 太陽の恵みを存分に受けた番茶。非常に香りがよく、まろやかやながらお茶本来の力強い味。
生産：奈良・嘉兵衛本舗



通年販売 茶の木番茶
雑穀と薪火の香り 3年以上かけ背丈ほどの高さに育てた茶の木を使用。スモーキーな香りに雑穀の香ばしさ。
生産：奈良・健一自然農園



春季限定 春摘み番茶
清らかな味わい 標高の高い地域で、冬の寒さに耐えた春摘みの茶葉を使用。爽やかな甘みとやさしい味わい。
生産：奈良・健一自然農園



春季限定 エルダー番茶
華やかな味わい マスカットのようなフルーティーな香りが特徴のエルダーの花をブレンドした華やかな番茶。
生産：奈良・健一自然農園



春季限定 月桃番茶
スパイシーな香り 香ばしいほうじ番茶に、スパイシーな香りの沖縄のハーブ・月桃をブレンドした個性的な番茶。
生産：奈良・健一自然農園



奈良限定 やまとみどりほうじ番茶
生産量の少なさから「幻の茶」とも言われるやまとみどりを使用。まろやかな甘みと香ばしさが特徴。
生産：奈良・月ヶ瀬健康茶園

商品情報 「日本の暮らしの定番 番茶」特集ページ <https://www.nakagawa-masashichi.jp/shop/e/ev0429/>



番茶 大袋 (15包入り) 各1,080円

番茶 小袋 (3包入り) 各324円

【通年販売】青柳番茶、ほうじ番茶、天日干し番茶、茶の木番茶



番茶 小袋 (3包入り) 各378円

【春季限定】春摘み番茶、エルダー番茶、月桃番茶

【奈良限定】やまとみどりほうじ番茶



番茶くらべ (3包×4種) 1,080円

【通年販売】青柳番茶、ほうじ番茶、天日干し番茶、茶の木番茶

※価格は税込み表記です。

日本の暮らしの 定番茶

細く曲がりくねった山道を
駆け上がった先に広がったのは、
太陽の光をつやつやの葉で受け止めて、
きらきらと光る茶畑でした。
近年、消費者のお茶離れが進み、
いわゆる耕作放棄地が増えて、
茶産地の衰退が進んでいます。

この美しい茶畑を残していくために、
もっと気軽においしいお茶を届けたい。
そんな想いでわたしたちが行き着いたのが、
番茶です。

番茶は古くから、各地の風土や食文化に合わせて
工夫しながら飲み継がれてきたお茶で、
煎茶に使われる新芽のやわらかな部分以外を使う
お茶全般を指します。

熱湯でいれても苦みが出にくいので、
ポットややかんのお湯をそのまま注げる。
カフェイン量が少ないことから、
妊婦さん子どもも、みんなが安心して飲める。
長時間置いても渋くなりくいので、
朝のつくり置きが一日中おいしい。

つまり番茶は、「誰がいても、誰が飲んでも、
いつでもおいしい、暮らしのお茶」。

一服という言葉があるように、わたしたち日本人は、
お茶で生活に区切りをつけ、
お茶とともに暮らしを育んできました。

番茶を暮らしの傍らに、
わたしたちは、「おいしいお茶のある日本の暮らし」を
伝えていきます。



深く濃い

天日干し番茶

天保の時代より奈良・吉野に伝わる、風土のお茶。太陽を
いっぱい浴びて育った露地栽培の茶葉を、さらに天日で
干す、太陽の恵みを存分に受けた番茶です。天日干しの作
業は、蒸気で蒸した茶葉を、日当たりのよい山の広場一面
に広げ、手作業で順番にかき混ぜて、何度も上下を返して
いきます。非常に香りがよく、まろやかながらお茶本来の
力強い味をお楽しみいただけます。

生産 奈良・奥吉野

嘉兵衛本舗

山間冷涼の気候と赤土の土壌を活かした農法と、昔なが
らの天日干し製法を絶やさぬよう、三姉妹が忠実に守り
続ける茶園です。

おいしい いれ方

ティーバッグ1つで500mlのお茶をおつくりいただけます。

How
to
Brew

水出しの場合



■
ボトルに入れた水
500mlにつき、ティー
バッグ1つを入れる。



■
2時間〜ひと晩ほ
ど置き、お好みの濃
さでお召し上がり
ください。

お湯出しの場合



■
急須やボトルに注
いだ熱湯500mlに
つき、ティーバッグ
1つを入れる。



■
3分を目安にお好
みの濃さでお召し
上がりください。

※ 抽出したお茶は、1日を目安に飲み切ってください。

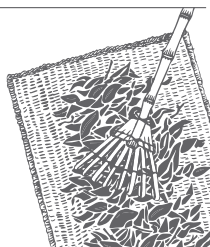
生産者に聞く こだわりの いれ方

〔冷たくして飲む場合〕

水出しよりももうひと手間かけて、熱湯でいれたものを、
粗熱を取って冷ましてお飲みいただくのがおすすめです。
より風味よく召し上がっていただけます。

〔温かくして飲む場合〕

天日干しの番茶は渋みが少なく、長く抽出しても渋くなら
ずぎなので、嘉兵衛本舗では5分ほど置き、濃いめ
でお召し上がりいただくことをおすすめしています。



おすすめの取り合わせ

このお茶に合うお菓子とごはんをご紹介します。

お菓子

揚げおかき
クッキー

米菓子はもちろん
洋菓子にも

ごはん

からあげ
ぎょうざ

揚げ物や
中華料理に

番茶小話

茶色の元祖、番茶

茶の色と書いて、茶色。思い浮かべる
のは青々とした煎茶の色ではなく番茶
色です。古来、お茶とは番茶を指
したことがわかる一例です。

垣根は茶の木

日常のお茶として長く親しまれてきた
番茶。かつて庭先の垣根には茶の木が
植えられ、自家田に茶をつくらせて飲ん

包装紙で愉しむお茶時間

茶の木や天日干しなど、素朴な茶風景がそれぞれに描か
れたクラフトパッケージを開くと、内側には「おいしい
いれ方」「お茶にあう菓子やごはん：揚げおかき・唐揚げ」
「番茶小話」など、お茶時間を一層愉しむためのメッ
セージが記されています。

包装紙とリーフレットを兼ねることで、紙の削減になるだ
けでなく、贈りものにもふさわしい体裁にしました。日常
づかいに留まらずギフトにもなる番茶として、もらってうれ
しいパッケージです。



〈お客様お問合せ先〉
中川政七商店 <https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈報道関係者様お問合せ先〉
株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘、木原 芽生
080-3464-4622 (佐藤) / kouhou@yu-nakagawa.co.jp