



10月29日(日) 松屋銀座にて開催！(参加無料)

『番茶フェスティバル vol.2. あなたの番茶と出会う。』

全国から集まった日本茶の作り手 10 社が番茶をお振舞いします！3 社は首都圏初出展。

「おむすびと番茶のペアリング体験」「わたしの番茶ラテづくり」「産直テイスティング」も実施。

一般社団法人日本茶アンバサダー協会（代表理事 満木葉子、以下「協会」という。）は松屋銀座（東京都中央区）の協力により「銀茶会 2023」において昨年に引き続き番茶フェスティバルを開催します。

今年は「番茶」を番のお茶＝日常のお茶と解釈を広げ、一番茶も含めて地域の人たちの生活に溶け込み景観や文化を支えてきた“ローカルティー”を番のお茶としてお迎えします。

地域外ではなかなか出会えないのが番茶たる所以でもあり、**首都圏初出展の番茶**もあります。本イベントが**初披露**となるお茶や**限定発売の番茶**も含めて**40 点以上お振舞い**します。飲み比べて「あなたの番茶」をみつけてください。

番茶と同じように、日本の毎日を支える一方で消費拡大が望まれる**お米と牛乳とタッグ**を組んで、番茶の魅力を多面的にとらえていただける企画もご用意してお待ちしています。

【ブース出展社・番茶・地域】

- ①梅田茶生産組合『梅田茶』（群馬）**首都圏初出展**
- ②大豊町『碁石茶』（高知）
- ③嘉兵衛本舗『天日干し番茶』（奈良）
- ④海田園黒坂製茶『美作番茶』（岡山）
- ⑤小林芳香園『美作番茶』（岡山）
- ⑥駄農園『釜炒り番茶』（静岡）
- ⑦丸七製茶『番茶ボトリングティー』（静岡）
- ⑧宮崎茶房『三年番茶』（宮崎）
- ⑨山梨県茶振興協議会『南部茶』（山梨）**首都圏初出展**
- ⑩しずのわ『オクシズの番茶』（静岡）**首都圏初出展**
- ⑪笑むすび∞『番茶 de おむすび』（東京）
- ⑫JA 全農酪農部『ミルクステーション』（東京）



【番茶フェスティバル vol.2 のここがすごい！】

- [1] 高級ボトリングティーを含む**40 点以上のお茶**をお振舞い（無料）。
※開催時間を通して 40 点ほどを予定。時間によってはお出ししていないお茶もあります。また数に限りがありますのでご了承ください。
- [2] 作り手と差し向かいでお茶を楽しむ「**産直テイスティング**」開催（無料・事前申込み）。
- [3] 笑むすび∞特製「番茶をつかったおむすび」「番茶とあうおむすび」を販売。
お茶にこだわるとお米は百倍おいしくなる！「**おむすびと番茶のペアリング体験**」をしていただけます。
- [4] 出展者推薦の“牛乳とあう番茶”と農協牛乳とをあわせてお好みの番茶ラテを作っていただく「**わたしの番茶ラテづくり**」実施（無料）。ご家庭で「お茶＋牛乳」を楽しむ新習慣をご提案します。
- [5] **番茶フェスティバルで初お披露目**。
「南部茶プレミアムリーフティー」「駄農園 釜炒り番茶藤かおりミルクティー用」
- [6] **番茶フェスティバル限定販売商品**。「宮崎茶房 ゆず番茶」



【産直テイastingプログラム】

こちらは事前にお申し込みが必要です（参加費無料）。

日本茶アンバサダー協会公式サイトおよび Instagram・Facebook にて近日詳細発表・募集を開始します。

1) 「南部茶プレミアムリーフティー」発売記念特別試飲会

平安時代から茶づくりをしていた記録もある静岡県境の南部町。町の景観資源でもある南部茶の作り手は減ってきています。新たな可能性を拓くため「プレミアムリーフティー甲斐のきらめき」天子（かぶせ茶）と白鳥（煎茶）の発売が決まりました。本イベントにて初お披露目となります。また山梨県茶振興協議会は首都圏初出展です。山梨の番のお茶「くき茶」ともどもご注目ください。



甲斐のきらめき 天子生産者



丸七製茶 奥本桂也氏

2) 宮崎茶房の番茶フェス限定商品「ゆずほうじ茶」試飲会

五ヶ瀬の秋をお届けします（ただいま絶賛開発中!）。

3) 海田園黒坂製茶&小林芳香園「美作番茶飲み比べ。手仕事が醸す個性。」

じつは風味がけっこう違うと評判の両社の美作番茶。その背景を探ってみましょう。美作の茶農家を舞台にした大谷健太郎さん監督、来年公開予定の映画と連動した美作のお茶の魅力伝えるショートフィルムの一部を初公開します。

4) 人気が高まる日本茶の新しいスタイル“ボトリングティー”で楽しむ番茶

① 丸七製茶の日本茶ボトリングティーブランド「CRAFT BREW TEA」

② この秋発売。茶師十段大山泰成監修「焙煎碁石茶ボトリングティー」。

【おむすびと番茶のペアリング体験】（購入者対象）

「OMUSUBIで地球をむすぶ！」活動を展開する笑むすび∞の「番茶をつかったおむすび」「番茶とあうおむすび」の各4つ入りセット「番茶 de おむすび」（税込1,200円）をA・Bの2種類販売します。購入者にはペアリング用トレイを進呈。ブースを回っておむすびが最高においしくなる番茶を探してください。ティーペアリングでおむすびがもっとおいしくなる・もっと食べたくなる！



笑むすび∞代表 山田みき氏

【わたしの番茶ラテづくり】（参加費無料）

「酪農家の想い」と「自然のおいしさ」を毎日の食卓にお届けする“農協牛乳”を全農酪農部の“ミルクステーション”でお振舞いします。参加出展者のブースで“牛乳とあう番茶”をご用意していますので牛乳とあわせてお好みの番茶ラテを作ってお楽しみください。

「お茶+牛乳」でおいしさも栄養価もアップ。ご家庭でも日本茶と牛乳を組み合わせ飲んで飲むライフスタイルを提案します。



全農酪農部 農協牛乳

《番茶フェスティバル開催概要》

《主催》一般社団法人日本茶アンバサダー協会、株式会社松屋

《日時》2023年10月29日(日)11:00~17:00

《場所》松屋銀座 8階 イベントスクエア(東京都中央区銀座 3-6-1)

《参加費》無料（開催時間中出入り自由）



協会 Instagram で
情報続々更新！



【首都圏初出展の生産者さまよりご挨拶】

1) 梅田茶生産組合『梅田茶』(群馬) / 武井沙織氏

織物の街桐生を南北に走る桐生川上流に位置する山紫水明な梅田町。この地は自給自足の文化が強く、日常の食料はさることながら、お茶や紙も地域で作っていました。そして、お茶は田舎ならではの贈答の風習で、自家消費分と日ごろお世話になっている親戚にプレゼントする分も生産していました。そのため、これまで梅田茶はほとんど販売してきませんでした。しかし現在、お茶畑を持っている方が高齢となって管理ができなくなったり、親戚が少なくなったりして作ったお茶の貰い手がなくなってしまったことから、茶葉の生産を止めてしまう人が増えています。



これまでお茶畑を所有し茶葉を生産する人たちへの技術支援などをしてきた梅田茶生産組合では、これまでの地元の味を守り、梅田茶を巡る風習や景観を守っていきたくいと、煎茶を販売していくことになりました。

桐生川の自然を存分に受けた梅田茶をたくさんの方に飲んでいただくことで、お茶畑を持っている人たちがこれからもお茶を作り続けていきたいと思える環境になると信じています。

2) 山梨県茶振興協議会『南部茶』(山梨) / 志村あずま氏

南部茶は、静岡県境の南部町を中心とする県南部の地域で栽培されており、平安時代には茶の栽培が行われていた記録があります。昭和30年頃「やぶきた」が導入されるとともに、茶工場が整備され発展してきました。

栽培に適した温暖な気候と発生が多い霧による天然の「かぶせ」効果(日光を遮る効果)もあり、良質な茶が生産されています。

南部茶は「甲斐のみどり」の愛称で親しまれ、煎茶の他、ほうじ茶、くき茶など多様な商品を販売しています。さらに、厳選した茶葉のみを贅沢に使ったプレミアムリーフティー「甲斐のきらめき」が新たに誕生しました。是非、特別な場所で味わっていただきたい商品です。



3) しずのわ『オクシズの番茶』(静岡) / 山田三樹氏

静岡には、おいしいもの、おもしろい人、昔から大切に伝えられてきたことなど、本当にたくさんの宝物があります。しずのわは、静岡が誇れる輝く素材をつなげ、“わ”にすることで、地域を元気にしていくことを目指しています。

お茶どころ静岡市の山間地「オクシズ」には、世代を越えて受け継がれているお茶があります。山間の自然豊かな大地で育まれたお茶は、その土地と風土の味。

暮らしの中で飲まれているお茶は、同じオクシズでも地域によって味わいが異なります。今回はオクシズ各地のお茶を少しずつ集めてご紹介。地元で飲まれているお茶や、貴重な「在来茶」など、めずらしいお茶をお届けします。在来茶とは日本古来より山里に自生する野生種で、品種改良していないお茶。手間と時間がかかるため現在ではあまり見られない貴重な品種ですが、その土地と風土に根付いた個性あふれる味わいが魅力です。オクシズのお茶で、心も体も和らいでいただけたら嬉しいです。



《番茶フェスティバル開催概要》

《主催》 一般社団法人日本茶アンバサダー協会、株式会社松屋

《日時》 2023年10月29日(日)11:00~17:00

《場所》 松屋銀座 8階 イベントスクエア(東京都中央区銀座3-6-1)

《参加費》 無料(開催時間中出入り自由)



協会 Instagram で
情報続々更新!



【番茶フェスティバル開催背景】

番茶は、“晩茶”とも表され、遅い時期に摘んだお茶、成長して硬くなった葉から作るお茶、ふだん使いのお茶、などさまざまなお茶の呼称としてつかわれています。

黄色いもの、茶色いもの、あっさりしたもの、乳酸発酵した酸っぱいものと、風土を反映し個性豊かでとても一括りにすることはできませんが、カフェインが控えめなことや飲み疲れしない風味が魅力です。これは現代の嗜好性にかない、大きな可能性を確信しています

日本人の生活に寄り添い、日常のお茶として日本の健康と文化を支えてきました。美容や健康への効果が期待されて国内外で人気を得ている番茶もあります。

新たに番茶作りに取り組む動きもある一方で、古くから伝わる土地の名前を冠している番茶の多くは作り手が少なくなってしまう、地域によっては継承の瀬戸際にいます。

この“懐かしくて新しい番茶”にスポットライトを当てて魅力を発信し、ファンづくりを目的として「番茶フェスティバル」を開催いたします。番茶のある健やかなライフスタイルを提案してまいります。



写真提供: 嘉兵衛本舗

【銀座のお茶プロジェクト】

日本茶アンバサダー協会では、2014年から銀座の屋上でお茶の木を栽培する「銀座のお茶プロジェクト」を展開しており、2018年からは環境問題への取り組みの一環としての屋上緑化活動や、地方創生支援などCSRに取り組んでいる松屋銀座との協働プロジェクトとして実施。プロジェクトメンバーを公募して茶樹を栽培し、茶摘みやワークショップの実施を通して都心に住む人に日本茶と接する機会を創出しています。

2022年に岡山県美作市海田地区からお茶の苗を移植し、協会がプロジェクトの企画運営・茶樹の管理を行い、美作市が栽培技術・資材を提供、松屋銀座の発信力・提案力で美作のお茶を盛り上げています。



松屋銀座屋上風景

【日本茶アンバサダー協会】

日本茶を伝える人を増やしネットワーキングすることで日本茶の消費を活性化することを目的として2015年に設立。

- ① 日本茶と接する機会を創出
- ② 『日本茶アンバサダー』を任命・育成
- ③ 日本茶を広めたい・導入したい自治体や企業のサポートの3つを軸に活動しています



日本茶アンバサダー公募講座開催風景

≪本件お問合わせ先≫ 一般社団法人日本茶アンバサダー協会

電話:050-5437-9912 e-mail: info@nihoncha.org

協会公式サイト: <http://www.nihoncha.org>

協会 Instagram ID / Facebook ID : enjoynihoncha (共通)



協会 Instagram