



2021年6月3日

静岡県富士市

株式会社 JTB パブリッシング

「富士市ほうじ茶宣言 ～ほうじ茶の香りがするまちへ～」

6月3日（木）発表！

お茶屋戦隊「茶レンジャー」によるほうじ茶の新ブランド『凜茶（りんちゃ）』をリリース



（左）富士市内で活躍する茶レンジャー （中央）今回新たに作成した富士市ほうじ茶のロゴ （右）一番茶だけを使った『凜茶』

静岡県富士市（市長：小長井義正）は、2021年6月3日（木）に、「富士市ほうじ茶宣言」を行いました。富士市は JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング（東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員：今井敏行）ならびに市内の若手茶農家団体「茶レンジャー」と共に、ほうじ茶のブランド化に取り組んで参りました。本宣言のもと、富士市はほうじ茶の新商品販売やご当地ほうじ茶グルメの提供など、「ほうじ茶の香りがするまち」として様々な取り組みを進めてまいります。

〈「富士市ほうじ茶宣言」について〉

富士市は 2020 年 7 月に JTB パブリッシングならびに地元の若手茶農家「茶レンジャー」と共同プロジェクトチームを立ち上げ、茶農家の所得向上ひいては茶業界の活性を目的に、ほうじ茶のブランディング事業に取り組んでまいりました。この取り組みを踏まえ、富士市を「ほうじ茶の香りがするまち」として市内外に広く発表すべく、今回の宣言に至りました。

富士市はこれまでも茶レンジャーと連携しながら、「富士市のお茶」の新たな価値の創出を目指してまいりました。特に、富士市のお茶づくりの特徴である、茶葉の生産から加工・販売までを一貫して行う“自園自製自販”を活かした良質な茶葉の普及や、子供達にお茶の淹れ方や魅力を伝える活動に力を入れています。そうした活動の中で、誰でも手軽に淹れられて美味しく飲める「ほうじ茶」の魅力に注目しました。家庭の笑顔を作りだすような、自分たちが誇れる「最高のほうじ茶」を目指して、何度も試行錯誤を重ねました。



富士市を代表する景観「大淵笹場」は富士山のふもとに茶畑が広がる絶景スポット



JTBパブリッシング

本宣言は、そんな茶レンジャーの想いの結晶である新ブランド『凜茶』とその関連商品のお披露目の場であるとともに、「ほうじ茶の香りがするまち富士市」として市内外の方をお迎えするほうじ茶グルメの発表の場であり、さらには富士市が今後「ほうじ茶」の良さを国内外に広めていくその最初の取り組みでもあります。以降は富士市のほうじ茶を使った商品を増やししながら、地元事業者と共に富士市のほうじ茶の魅力を広く発信してまいります。



日本茶バ리스タ倉橋佳彦氏との商品開発の様子

〈若手茶農家団体「茶レンジャー」とは〉

「茶レンジャー」は、茶業全体の活性化とお茶文化の普及活動を行うことを目的として、市内の若手茶農家により結成され市内を拠点として活動しているチームです。ペットボトル飲料が普及した事により家庭でお茶を淹れる機会が減りつつある現代の子供達に、急須を使ったお茶の淹れ方や、お茶の魅力を伝える活動を続けています。毎年約15校の小学校を訪ね、一煎パックのお茶をプレゼントし、お茶を通じて家族団らんの時間が生まれることを目指しています。活動を続ける中で、「家庭で子供達が淹れても気軽に美味しく飲める、淹れ方次第で1年中楽しめる最高に美味しいお茶を作りたい」という思いで始まった挑戦が、新ブランド『凜茶』を生み出しました。



小学校の子供達にお茶の淹れ方を教える茶レンジャーの様子

〈新ブランド『凜茶 (りんちゃ)』について〉



(左)『凜茶』のロゴ。「茶」の文字で富士山を表現 (中央) 水出し専用ティーバッグのパッケージイメージ (右) 試作を重ねる茶レンジャー

『凜茶』は、茶レンジャーが手掛けた、市内でもトップクオリティの品質を誇る「ほうじ茶」の新ブランドです。富士市内で育った荒茶の一番茶、その中でもさらに選び抜いた茶葉のみを使用し、全体のたった2%しか『凜茶』になることは許されません。従来の「ほうじ茶＝冬の飲み物」という印象を根底から覆すような、さわやかですっきりした味わいと香り高さが特徴の、初夏のイメージをまとったほうじ茶です。最後は茶レンジャーが目視で行う選別作業とこだわりの焙煎機による、決して大量生産はできない『凜茶』。富士市に根付いた「自園自製自販」の文化を活かし、収穫からパッケージングまで全ての工程を茶レンジャー自らが心をこめて手掛け、手軽に本当の味を楽しめる「水出し専用ティーバッグ」と、急須で丁寧に味わう「茶葉」をご用意しました。



JTBパブリッシング

荒茶の一番茶の茎と葉をブレンドした水出し専用ティーバッグは、まさに『凜茶』の名にふさわしく、水出しなのに心が華やぐような豊かな香りと美しい琥珀色、さっぱりとした口当たりながら深みのある味が特徴の、水出しにとことん特化した「旨味ほうじ茶」となっています。一方、極上の香りと軽やかな飲み口が楽しめる「茶葉」は、一番茶の中でも茎の部分のみを使用しました。「香りほうじ茶」と呼びたいような、すっきりとした味わいでごくごく飲める、ほうじ茶が苦手な人にもお勧めしたい一杯です。

その他にも、富士市内で良質なほうじ茶に触れるきっかけ作りを目的として、『凜茶』を使ったスピリッツやリキッドを開発致しました。各商品の販売・提供箇所は首都圏や静岡県内の飲食店、ホテル、道の駅、小売店やECサイト等を予定しており、詳細は後日富士市公式ホームページにて発表致します。

(富士市公式ホームページ URL: <https://www.city.fuji.shizuoka.jp/>)

〈富士市の新名物！？「富士のほうじ茶めし」について〉

ほうじ茶の香りがするまち・富士市にお越しいただいた方々にぜひおすすめしたい、富士市の新たな名物「富士のほうじ茶めし」が誕生しました。飲むだけでなく、食べても「ほうじ茶」を感じて頂ける、新たなほうじ茶グルメです。ほうじ茶香るどんぶりめしに豚肉のそぼろを加え、あつあつのほうじ茶をかけてひつまぶし風でも楽しめる、驚くほどほうじ茶の風味を感じて頂けるどんぶりごはんです。

「富士のほうじ茶めし」は富士市内の飲食店、観光施設やホテルで提供予定です。詳細は後日富士市公式ホームページにて発表致します。

(富士市公式ホームページ URL: <https://www.city.fuji.shizuoka.jp/>)



新感覚のほうじ茶グルメ！
「富士のほうじ茶めし」

今後も富士市と JTB パブリッシングは、本宣言に基づき、富士市がほうじ茶の香りがするまちとなることを目指しながら、日本の茶業界並びに茶文化の振興・発展に努めてまいります。

<お問合せ先>

静岡県富士市
JTBパブリッシング

産業経済部 農政課
地域交流プロデュース部

0545—55—2781
03—6888—7822