

「オーガニック後進国」日本の牽引役に
千利休のふる里 堺の老舗茶舗が「オーガニック抹茶ラテ」新発売
- 海外の抹茶人気やインバウンド、大阪万博も後押し -



平素は大変お世話になり、ありがとうございます。

嘉永三年創業の老舗 株式会社つぼ市製茶本舗(本社:大阪府高石市)は、9月1日、有機JAS認証の「ミルクでつくるオーガニック抹茶ラテ」「ミルクでつくるオーガニック紅茶ラテ」を新発売します(内容量80g、売価税抜600円)。

同社では、これまでも7種のラテの素を展開しており、添加物不使用・乳成分不使用とあって国内外のお客様から大変好評をいただいております。今回、国内外のオーガニック志向の高まりを受け、有機JAS認証を受けた新商品2種をラインナップに追加するに至りました。

■ 商品開発の背景

商品開発の背景には、世界的に急成長するオーガニック市場があります。世界の有機食品売上は2020年では約1,290億ドル。欧州を中心に世界中でオーガニック商品が浸透しており、ドイツでは全国チェーン展開する大手だけでも700軒以上のオーガニックスーパーがあります。また、年間平均一人当たりのオーガニック商品消費額は、第1位のスイスでは425ユーロ(約59,500円)にもなります。

それに対し、日本では全国チェーンのオーガニックスーパーはほとんどないし、日本人一人当たりのオーガニック商品消費額はたった約960円です(2019年農林水産省発表)。このようにオーガニック後進国といわれる日本ですが、言葉を返せば日本のオーガニック市場の伸びしろが大きいということを意味します。

そこで、千利休のふる里の地 堺の老舗茶舗「つぼ市製茶本舗」は、おなじく世界で急拡大する抹茶市場(2027年には評価額44億8,000万米ドルに達すると予想)に乗じ、抹茶商品で日本のオーガニック市場を牽引していきます。増加するインバウンド客や2025年の大阪万博も見据えてPRしていきます。

■ 新商品の特徴3つ

①有機JAS認定商品

本商品は有機JAS認定を受けています。

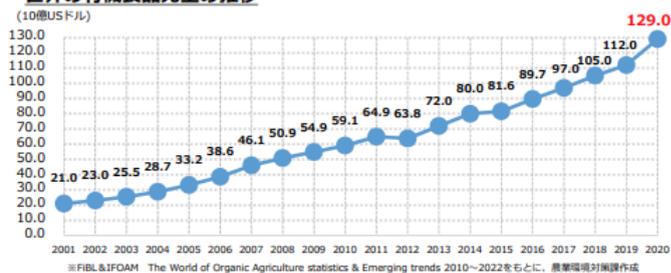
原材料は、茶審査技術有段者の茶匠がラテのために厳選したミルクと相性抜群の有機茶葉、そして有機砂糖の2つです。

②無添加で素材本来の味

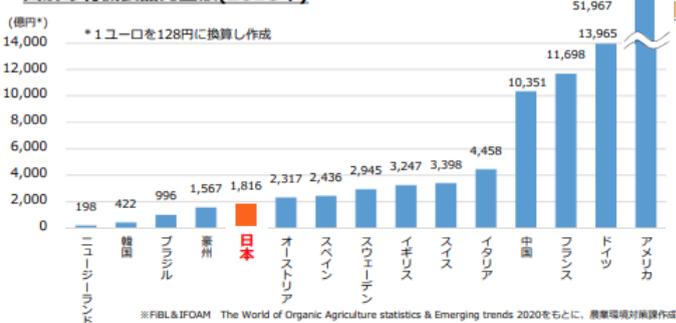
一般的なラテの素には様々な添加物が含まれているものが多いですが、弊社商品は添加物を一切使わず、シンプルな原材料のみで仕上げているので、素材本来の風味がしっかりと味わえます。

③ヴィーガン・乳アレルギー対応／カスタマイズ可能

世界の有機食品売上の推移



国別の有機食品売上額(2018年)



本品は乳製品不使用のラテです。そのため、ヴィーガンの方も乳アレルギーの方も口にいただけます。ミルクの代わりにオーツミルクや豆乳でアレンジし、自分好みにカスタマイズを楽しむこともできます。

■ 株式会社つぼ市製茶本舗について

嘉永三年、千利休の出身地で町衆の喫茶文化発祥の地といわれる大阪府堺市に創業した老舗茶舗。お茶の製造から販売まで手掛けるほか、「無重力抹茶かき氷」で毎夏行列を作る和カフェ「茶寮つぼ市製茶本舗」を、堺となんばに展開。世界文化遺産の一角にある大仙公園日本庭園内のカフェメニューを監修するほか、2024年8月にオープンしたなんばパークス「eスタジアム」内の日本茶カフェ「清遊庵」を監修している。

本件のお問い合わせ

株式会社 つぼ市製茶本舗

TEL:080-3802-3477

FAX:072-263-5580

MAIL:koho@tsuboichi.co.jp

本社:大阪府高石市高師浜1丁目14-18

HP:<https://tsuboichi.co.jp/>



お茶と、人と、人と。

つぼ市製茶本舗

TEA TSUBOICHI

嘉永三年創業