

「ティーバッグはおいしくない」問題を解消
1.5倍の茶葉量で「カンタンなのに、急須の味」を実現
- 大阪堺の老舗茶舗が本気のティーバッグでお茶離れに歯止めを -



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、急須で淹れたお茶の味を手軽に楽しめる「急須のおいしさティーバッグ」3種を新発売します(各 容量3g×10パック、価格税抜500円)。急須と同じおいしさを手軽に楽しむことで、日本人のお茶離れに歯止めをかける一助になればと願っています。

■ 新商品の特徴

茶葉の容量を一般のカップ用ティーバッグ(TB)の約1.5倍(当社比)に増やし、茶葉が広がりやすいテトラパックを導入することで、茶の抽出量を増やし、急須と同じ深みある味わいを再現することに成功しました。茶葉の量を増やしたことで1袋で3煎まで味わえるようになり、水出しでもお楽しみいただけます。茶審査技術有段者であるつぼ市の茶匠が厳選した茶葉を使用し、人気の高い産地別3種(知覧・八女・掛川茶)をご用意しました。商品の特徴がパッと目につくパッケージにもこだわっています。

■ 商品開発の背景

急須をもたない家庭が増えた現代社会において、手軽に茶を楽しめるTBのニーズは高まる一方です。しかしながら、「TBのお茶は急須で淹れたお茶よりおいしくない」と言われてきました。

TBのお茶がおいしくないと言われる原因に、茶葉の容量と茶葉が広がるスペースの問題があります。急須でお茶を入れる場合、通常約6gの茶葉が使われ、急須の広い空間で泳ぐことで茶葉が広がり抽出が進みます。しかし、一般的なカップ用TBの茶葉の量は1.8～2.0gと少なく、茶葉が泳ぐ空間も狭いので抽出が悪くなるのです。

そこで、茶葉の量とパックの形を見直し、まるで急須で淹れたお茶のような味わいを楽しんでいただけるTBの開発に至りました。

■ 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先

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