

こころとからだに、
おいしいものを。



ダイドードリンク株式会社

2019年2月7日

報道関係各位

これからの季節にぴったりなお茶をお届け 「葉の茶 日本一の茶師監修」「おいしい麦茶」新発売

ダイドードリンク株式会社は、2019年春夏の新商品として、「葉の茶 日本一の茶師監修」500mlPETと「おいしい麦茶」を2月18日（月）より、「葉の茶 日本一の茶師監修」275gボトル缶を3月4日（月）よりそれぞれ発売いたします。



「葉の茶 日本一の茶師監修」「おいしい麦茶」のポイント

- ◆ 健康志向の高まりを背景に、緑茶や麦茶をはじめとする無糖茶市場は拡大傾向。
- ◆ 本格的な味わいにこだわり、日本一の茶師^{※1}が監修した緑茶を飲用シーンに合わせて2種類の味わい・容器でお届け。（葉の茶 日本一の茶師監修 500mlPET / 275g ボトル缶）
- ◆ 海洋深層水由来のミネラル^{※2}を配合。ミネラルの補給にぴったりな麦茶。（おいしい麦茶）

※1 第43回全国茶審査 技術競技大会 優勝 京都 芳香園製茶 米田 末弘氏

※2 この商品のミネラルとは、ナトリウムのことです。純水に室戸海洋深層水由来の成分を添加しています。

●開発背景

近年、健康志向の高まりを背景に、緑茶や麦茶をはじめとする無糖茶市場は拡大傾向にあります。

嗜好性の高い緑茶においては、より本格的な味わいにこだわった商品が求められ、カフェインゼロである麦茶は、より健康的な付加価値が求められていると当社では考えております。

そこで今回、緑茶では、本格的な味わいにこだわり、日本一の茶師が監修した「葉の茶 日本一の茶師監修」を、麦茶では、海洋深層水由来のミネラルを配合した「おいしい麦茶」を発売いたします。

●商品特長

葉の茶 日本一の茶師監修

◆ 日本一の茶師が監修したお茶



第43回全国茶審査技術競技大会での優勝経験を持つ、“日本一の茶師”米田 末弘氏が茶葉の選定や味わいなど、商品全体を監修。500mlと275gで味わいを変え、それぞれの飲用シーンに適した茶葉の旨みや香りをお楽しみいただける商品に仕上げました。

◆ 温度を使い分けた抽出で引き出したお茶の旨みと香り

国産の茶葉を使用。茶葉の特徴に合わせて2つの抽出温度を使い分け、低温で茶葉の旨み、高温で香りを引き出すことで、まるで急須で淹れたような味わいを実現しました。

◆ 飲みやすさとお茶の旨みを両立

500mlサイズのため、喉が渴いた時の飲用シーンを想定し、茶葉の旨みを感じられながらもスッキリとした後味に仕上げました。(500mlPET)

◆ 和みたい時にぴったりな芳醇な旨み

当社従来品※よりも宇治抹茶の量を増量することで、芳醇な旨みを引き立たせ、ホッと和みたい時にぴったりな味わいに仕上げました。(275g ボトル缶)

※ 2018年発売「葉の茶 涼雅」

● “日本一の茶師” 米田 末弘氏 コメント



「葉の茶」の良いところは、風味に深みと奥行きを感じさせるところです。500mlPETは、後口のスッキリした良い部分をより強調し、更に飲みやすく、275g ボトル缶は、より良い後口になるよう、茶葉の持つ“旨味”を引き立たせることにこだわりました。良い意味でペットボトルのお茶の印象が変わる味わいに仕上がったと感じています。

おいしい麦茶



◆ 海洋深層水由来のミネラル入りの麦茶

海洋深層水由来のミネラルを配合。汗とともに失われがちなミネラルの補給にぴったりの商品です。またカフェインゼロのため、お子様からシニアの方まで、幅広い世代にお楽しみいただけます。

◆ こだわりの2種類の大麦で引き出したコク深く、香ばしい味わい

素材には、六条大麦と二条大麦、2種類の大麦を使用。麦の粒を均一に焼き上げ、甘みと風味を引き立たせる「熱風焙煎」、芯まで焦がさず香ばしさを引き出す「砂入り焙煎」といった2つの製法で焙煎することで、麦の風味豊かで香ばしい麦茶に仕上げました。

●商品概要

	商品名	葉の茶 日本一の茶師監修
	発売日	2019年2月18日(月)
	容量	500ml PET
	希望小売価格	130円(税抜き)
	販売チャネル	量販店・自動販売機・通信販売等
	商品名	葉の茶 日本一の茶師監修
	発売日	2019年3月4日(月)
	容量	275g ボトル缶
	希望小売価格	115円(税抜き)
	販売チャネル	自動販売機・通信販売等
	商品名	おいしい麦茶
	発売日	2019年2月18日(月)
	容量	600ml PET
	希望小売価格	120円(税抜き)
	販売チャネル	量販店・自動販売機・通信販売等

DyDo グループは、「こころとからだに、おいしいものを。」をスローガンに、高い品質にいつもサプライズを添えて、「オンリーDyDo」のおいしさと健康をお客様にお届けします。

本報道資料に関するお問い合わせ先

ダイドードリンク株式会社 コーポレートコミュニケーション部 担当：正本／多田
〒530-0005 大阪市北区中之島2-2-7 中之島セントラルタワー18F
TEL：06-6222-2621 FAX：06-6222-2623

本商品に関する一般の方からのお問い合わせ先

ダイドードリンクお客様相談室 フリーダイヤル：0120-559-552