

ロイヤルブルーティーとは

ワインボトルに入った高級ボトルドティー、ロイヤルブルーティーは本物のお茶を伝えたい一心で作りました。お茶といえば「機械摘み茶・ブレンド・着香」しかも「高級茶は淹れ方がむずかしい」という現実。それならば、高級茶の真髄である「手摘み茶・FTGFOP」があることを伝え「お茶を淹れなくても高級茶を愉しめるようにしたい」という熱い想いで開発が始まり、2007年5月に誕生しました。本物の高級茶の「色・香・味」を伝えるため原材料は厳選した「手摘み茶葉」と「特別な水」だけ。3～7日間、手間と時間をかけた非加熱抽出・非加熱濾過除菌。薬品や食品添加物は使用せず、加熱殺菌もしていない。しかも機械ではなく、クリーンルーム(無菌室)の中で、手仕事で製造しています。お茶は紀元前から上流階級の人しか楽しめなかった高級嗜好品。ロイヤルブルーティーはいつでも・どこでも・誰でもワイングラスに注ぐだけでワイン・シャンパンと同じ価値で料理と一緒に愉しめます。誰でも平等に愉しめる、新たな食のシーンを創造します。

製造販売 ロイヤルブルーティージャパン株式会社
SGS-HACCP 認証工場 神奈川県茅ヶ崎市本宿町2-8 電話 0467-50-0806 (代)

【詳細説明】

「ロイヤルブルーティー」は、2006年創業のロイヤルブルーティージャパン(株)が、2007年よりワインボトル入り高級ボトルドティーを自社開発一貫製造販売するお茶のブランドの総称。厳格な基準で選別した「手摘み茶」のみが原料。添加物を使用しない、微生物制御した衛生・品質管理のもとで、非加熱抽出・非加熱濾過除菌ボトリング。クリーンルームで、ほとんどの工程を手仕事で造っています。商品は1本750ml、3,800~60万円(税抜)、唯一無二の製法で自社製造した商品は全て完売する生産方式。神奈川・茅ヶ崎に自社工場と東京・六本木に直営店を構えています。商品は、G7伊勢志摩サミット、G20大阪サミットなど国賓をもてなす宴席で公式ノンアルコールとして採用。銀座三越やそごう横浜店、高島屋など、有名百貨店で取り扱い。著名なホテルや旅館、高級レストラン、バーなどでもロイヤルブルーティーを提供。2011年より日本航空国際線ファーストクラス採用。航空会社史上初、機内での高級ノンアルコールのサービスは来年5月、満10年を迎えます。ロイヤルブルーティーの食の安全の取組は、2007年発売から、世界的トップクラスの国際認証機関SGS-HACCP認証取得。創業から、厳格な品質管理体制で製造を維持しています。※HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point. 危害分析重要管理点
ハサップは食の安全性を維持する国際基準
国連の国連食糧農業機関[FAO]と世界保健機関[WHO]の合同機関である食品規格委員会から発表され、各国にその採用を推奨している衛生管理手法。日本は、食品に関わる全事業者対象にHACCP制度義務化予定。

【FTGFOP】Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

ファイン・ティッピー・ゴールドデン・フラワリー・オレンジ・ペコ
紅茶の世界共通のクラシフィケーション表記。手摘みされた上質の新芽がたくさん含み、茶湯の水色が美しい黄金色を呈すもの。goldenは新芽の色と茶湯の水色双方を意味する。

【SGS-HACCP 認証】

SGSによるHACCP(危害分析重要管理点)認証を受けることで、食品安全管理および製品品質を厳格に維持しています。SGSはスイスを拠点とする、世界的トップクラスの検査、検証、試験および認証機関。



ボトルドティー誕生秘話

2006年会社設立当時、前代未聞、唯一無二の製法で作るボトルドティー開発のため、たまたま静岡で、ある技術の研修があると聞き足を運びました。通常、飲料水以外の容器入り飲料は、加熱殺菌及び長期保存できるように添加物を加えて製品化しなければなりません。なぜならば、グローバルヘルスの基準から、微生物(細菌・黴・酵母・ウイルス)を0にしなければならぬからです。淹れ方が簡便な「水出し茶」普及を検証しましたが、一般家庭及び飲食店において「水出し茶」の普及は「食中毒」「感染症」リスクが非常に高すぎます。なぜならば、茶葉は農産品だから。チャギは露天栽培、茶摘みから製茶、梱包、流通、消費者の口に入るまで、一度も、洗浄しません。原料の水は腐敗する、台所・厨房は微生物の巣窟だからです。水抽出するための容器は完全に滅菌できない。一方で、カメリアシネンシス系のチャギの茶葉で作る「お茶」は「カテキン」のネーミングの由来となる抗菌・抗ウイルス・抗酵母・抗酸化等の機能成分が主体のため、常飲する習慣は、食中毒、感染症や生活習慣病の予防対策にます。我々は、お茶の類い稀な機能成分を活かせば、加熱殺菌はしない・風味を変える添加物は加えない茶飲料製造が実現できる、強い信念を持ち、世界的に類がない製造手法の茶飲料製品化の決意をしました。

保健所には「正気ですか?」と製品化を拒まれました。それでも、微生物を制御した工程・工場を作れば製品化できるのではないかと偶然その技術研修が「静岡」だったことで、静岡を訪れました。保健所が許可するか判らない、資金0、工場建設のため銀行融資が叶うか判らないお茶飲料を製品化に挑む我々に、茶所、静岡ならではの「日本茶の危機」を、私たちに語ってくれました。「茶文化を変え、日本茶の未来を変えるのではないかと」という切実な期待からです。早速、静岡茶発祥の地を訪れました。「手摘み茶」を賞味する機会を頂き衝撃を受けました。埋もれた歴史背景、地理的条件、茶畑の形状、栽培方法、色・味・香・余韻。日本に生まれていながら本物の日本茶を知らないことが「恥ずかしい」と思いました。美味しさと、感動を超える、「これが本物の日本茶」であることに。

何が何でも、保健所から前例のない茶飲料製造販売許可を取得せねばならない、資金調達をして小さくても世界基準の品質管理ができるクリーンルーム工場を建設しなければならぬと決意しました。ロイヤルブルーティーの原料茶の最低基準は「手摘み茶」です。「手摘み」の日本茶はとて高価すぎて、商品化しても数万・数十万円以上になります。それでも、採算度外視で開発し、世の中に知らしめることで、「新しく、本物の茶文化を創る」という思いでボトルドティーを誕生に挑みました。

誕生後、特に茶産地からの注目が高く、日本一の茶農家であるカネタ太田園・天竜茶研究会 代表太田昌孝さんに会いました。2008年、農商工連携第一号認定を取得、商品化に挑みました。太田昌孝さんは、無名であった茶産地、天竜茶を世界一にした地域統括、高い技術から育まれる高級日本茶を市場・文化を創世した功績から天皇杯・黄綬褒章授章を賜り、現在の上皇皇后陛下両陛下謁見の機会を賜りました。

太田昌孝が受賞した農林水産大臣賞受賞茶でシリーズとしては4作目の緑茶飲料 1本 750ml 30万円、King of Green MASA Super Premium 限定15本を、2019年8月1日から受注生産で発売しました。現時点(2020年3月)で残り3本です。

文化が経済を作るという我々の事業も、生業が立ち、漸く実業界で注目され、今日に至ります。



COMPANY HISTORY

※1本=750ml ※原料は手摘み茶

2001年	JTB約30年勤務を経て佐藤節男（現・代表取締役会長）が個人事業「湘南ストラテジー」を開業。佐藤節男はJTB時代、三笠宮殿下、美空ひばり、みのり、本田技研、マイクロソフト等、各界著名人接遇担当。
2002年	佐藤節男がティースクール・ティーサロン「茶聞香」を開業。
2004年	グラフィックデザイナー吉本桂子（現代表取締役社長）が「茶聞香」に参画。
2006年	「茶聞香」の事業化のため、佐藤、吉本が共同でロイヤルブルーティージャパン株式会社を設立。第41回「かわさき起業家オーディションビジネスアイデアシーズ市場」かわさき起業家賞・会場応援賞受賞。 藤沢市に製造工場竣工。清涼飲料水製造許可・飲食店営業許可取得。 「かながわビジネスオーディション2006」奨励賞受賞。
2007年	ワインボトル入り水出し高級茶「ロイヤルブルーティー」発売開始。ベルギー・モンドセレクション金賞受賞（以後3年連続受賞）。 製造工場がSGS-HACCP認証取得（食の安全品質管理国際規格認証）。
2008年	農商工等連携推進法第4条及び第6条の規定に基づき、第一号認定事業者として経産省から認定。静岡県浜松市天竜区のカネタ太田園（太田昌孝）と農商工連携事業スタート。
2009年	カネタ太田農園との農商工連携事業開発商品、1本20万円の緑茶飲料「King of Green MASA super premium」発売開始。
2010年	神奈川県より、天皇皇后両陛下ご臨席「第61回全国植樹祭」レセプションにてウェルカムドリンクとして拝命。
2011年	日本航空国際線ファーストクラス全便でロイヤルブルーティーのサービスがスタート。福岡県八女市星野村産「伝統本玉露」を原材料にした1本2万5千円の緑茶飲料「King of Green HIRO premium」発売開始。 神奈川県より、米国メリーランド州姉妹都市30周年記念レセプションにて乾杯拝命。 銀座三越・紅茶売り場「デセール・テ」にて店頭販売スタート。
2012年	インド・ダージリン「マカイバリ茶園」産の有機紅茶が原料の「Royal Darjeeling Rajah」シリーズ発売開始。 ロイヤルブルーティー発売5周年記念、1本4,500円、茶師十段こだわりの「玉露ほうじ茶KAHO香焙」をお中元の逸品「美事を送る 季をおいしく」として高島屋全店から発売開始。
2013年	外務省主催、スー・チー女史晩餐会にて「King of Green MASA premium」が乾杯拝命。 日本政策投資銀行主催「第2回DBJ女性新ビジネスプランコンペティション」で吉本社長が「DBJ女性起業家大賞」。 宮崎県五ヶ瀬町産「釜炒り緑茶」を原料にした1本5千円の緑茶飲料「釜炒り緑茶IRIKA炒香」発売開始。 農商工連携事業、カネタ太田園・太田昌孝氏が「平成25年度農林水産祭」で天皇杯受賞。高級茶ブランド連携が高く評価された。
2014年	天皇杯受賞の太田氏の受賞茶を原材料にした1本30万円の「King of Green MASA super premium」発売開始。
2015年	京都府「京都第6次産業プロジェクト戦略事業」認定、JA京都やましろと共同開発した1本5,500円の「京都宇治碾茶 The Uji」発売開始。 ミラノ万博に「King of Green MASA super premium」出展、1本2万円の緑茶飲料「King of green MASA premium」がレセプションで乾杯拝命。
2016年	茅ヶ崎市に新社屋、新工場竣工、移転。工場併設直営店舗オープン。 「G7伊勢志摩サミット」において、京都宇治碾茶「The Uji」（750ml 5,500円/本）、「King of green RIICHI premium」（750ml 15,000円/本）が設宴拝命。 農林水産大臣賞（第70回全国茶品評会 玉露の部）を受賞した伝統本玉露の茶葉を原料にした1本60万円の緑茶飲料「King of Green HOSHINO Super Premium」を予約販売開始。
2017年	六本木（東京都港区）に直営店（旗艦店）Royal Blue Tea Roppongi Boutique/The T Bar 開業
2019年	日本航空国際線ファーストクラス全便ロイヤルブルーティーサービスが8年目を迎える。 「G20大阪サミット」首脳向け夕食会において、田崎真也氏選定、「京都宇治碾茶 The Uji」・「玉露ほうじ茶KAHO香焙」、「釜炒り緑茶IRIKA炒香」がノンアルコールとして設宴拝命。 農林水産大臣賞（第72回全国茶品評会 普通煎茶の部 4kg）を受賞した手摘み煎茶の茶葉を原料にした1本30万円の緑茶飲料「King of Green MASA Super Premium」を予約販売開始。