

高級ノンアルコールの革命！ Made in Japan の青茶(烏龍茶) 有機農法で育てた茶葉(手摘み)だけが原料の1本 8,000 円のボトルドティー “釜炒り青茶 炒香 IRIKA Sapphire” 2020年9月2日(水)新発売のご案内

2007年5月からワインボトル入り高級茶「ロイヤルブルーティー」を自社一貫開発製造するロイヤルブルーティージャパン株式会社(SGS-HACCP 認証・ハラール認証工場:神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長:吉本 桂子)は、初めて日本製の青茶(烏龍茶)新商品「釜炒り青茶 炒香 IRIKA Sapphire」を2020年9月2日(水)に発売致します。「釜炒り青茶 炒香 IRIKA Sapphire」は、2015年世界農業遺産認定、悠久の歴史を持つ宮崎県五ヶ瀬で土壌と気候と技術が生んだ新しい青茶(烏龍茶)です。1980年代から有機農法に取り組む宮崎茶房の園主が、約20年前、台湾茶の魅力を見聞きし、独学で青茶(烏龍茶)作りに

挑戦しました。茶園の最大の特徴は、お茶を蒸さずに釜で炒り、茶葉から出る水分によって酵素を失活させ、発酵を止める手法です。この手法を、香りが命の青茶(烏龍茶)作りに活かしました。ロイヤルブルーティーのために、手摘みで摘採した農薬も化学肥料も一切不使用の有機茶葉を、* 萎凋(イチョウ)させ、独特なクチナシの花を思わせる香り、スッキリな味わいに仕上げました。トライ&エラーを繰り返し、手探りで挑む「新しい青茶(烏龍茶)」が誕生しました。
(* 萎凋:収穫した茶葉を風通しの良い暗所で放置し、僅かに萎れさせる事で内部の酵素による微発酵を促す工程)



<価格>
ボトルドティーのみ 8,000円(税抜) 8,640円(税込)
木箱入り 8,600円(税抜) 9,300円(税込)

※イメージです。グラス・木箱は含みません



【商品概要】

発売日:2020年9月2日(水)

商品名:釜炒り青茶 炒香 IRIKA Sapphire (イリカ サファイア)

価格:8,000円(税抜) 8,640円(税込)

内容量:1本 750ml

名称:茶飲料(緑茶味烏龍茶)

原材料:青茶/半発酵茶(和製烏龍茶)

茶産地:宮崎県西臼郡五ヶ瀬町

製茶:宮崎茶房(世界農業遺産地区、標高500~800m、1980年代から農薬を一切使わず、有機肥料のみでお茶を育てる有機農法茶園)

【サファイア(Sapphire)】

「青」を意味するラテン語の「サピールス(sapphirus)」に由来。古代の人々は、自分達の住む世界はサファイアの上であり、空の青さはサファイアの大地を映した色であるとし、空気を敏感に感じるサファイアは、天候によって光り方が変わるのだと信じられてきて大地のシンボルだと言われています。