

The Brand Story of ROYAL BLUE TEA

If this is tea, what was I drinking before?
The finest, hand-picked, naturally grown tea leaves
To be enjoyed anywhere, at any time, by anybody
On a par with the best of wine and champagne
The dream of the perfect tea come true

ワインボトルに入った手摘み高級茶、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
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「手摘み茶」のみ
3～7日間、手間と時間をかけ非加熱抽出・非加熱ろ過除菌充填
薬品や食品添加物は使用せず、加熱殺菌もしていないため
微生物（一般細菌・大腸菌群・黴・酵母・ウイルス）を制御した
SGS-HACCP認証取得した厳格な衛生・品質管理基準の下
クリーンルームの中で、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愉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会話のマリアージュが叶う高級ノンアルコール
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 神奈川県茅ヶ崎市本宿町2-8 電話 0467-50-0806(代)
SGS-HACCP 認証工場及びNAHAハラール認証取得
営業許可証:清涼飲料水製造業・食品製造業・食品販売業・器具容器包装おもちゃの製造又は販売業・飲食店営業

【詳細説明】

「ロイヤルブルーティー」は、2006年5月会社設立のロイヤルブルーティージャパン(株)が、2007年5月より、高級ノンアルコールとして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。原料に薬剤、添加物を使用しない、微生物制御した衛生・品質管理の下、非加熱抽出・非加熱ろ過除菌充填。クリーンルームで、ほとんどの工程を手仕事で製造。商品は1本750ml、3,800~60万円(税抜)、多品種小ロット23アイテム、唯一無二の製法で自社製造した商品は全て販売する生産方式(食品ロス0工場経営)。

神奈川県・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2021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、厳格な衛生・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、2021年6月、食品に関わる全事業者対象にHACCP制度義務化。

【FTGFOP】Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe ファイン・ティッピー・ゴールデン・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。

