

# 京都府指定無形文化財を実用化。宇治茶一筋16代「吉田家」秘伝無形文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」で作る「手もみ玉露」が原料750mL/1本5万円、高級緑茶飲料「玉露ザ吉田エリート」(年間先着300本)10月10日より販売開始。宇治茶の文化的景観を世界文化遺産登録へ支援。



※木箱に納めております。グラスは含まれません。

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、「King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite(略称:玉露ザ吉田エリート)」を2022年10月10日(月)より年間先着300本販売開始。宇治茶一筋16代「丸利吉田 銘茶園」製、無形文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」の中でも、2019年(令和元年)大嘗祭に於いて献上した茶畑の一芯二葉を一枚一枚丁寧に手摘みし、最高の技術で製茶した茶技術(宇治製法)で作る「手もみ玉露」が原料。宇治茶の文化的景観を世界文化遺産登録へ支援して「京都府指定無形文化財の無形民俗文化財」を実用化。直営オンラインブティック・六本木本店で販売。記念茶宴を京都・東京等で開催予定。

商品名	King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite キング オブ グリーン ギョクロ ザ ヨシダ エリート ※略称:玉露ザ吉田エリート(吉は「土+口」)	
名前の由来	「King of Green」日本茶の中でも緑茶トップクラス(手摘み・自然仕立て)である称号。	
シリーズの由来	「Elite」ロイヤルブルーティーのクラシフィケーション最高位として新設。 原料茶葉の基準は、単一茶園の中でも特別な栽培区、摘採が「一芯二葉を手摘み」、揉捻が「手もみ」であること。 「GYOKURO THE YOSHIDA」宇治茶作り16代続く「吉田家」をリスペクトして。	
販売価格	1本750mL / 55,000円(税込) ※木箱入り ※毎シーズンの生産が限られているため、年間最大先着300本。	
仕様	緑茶飲料 / 内容量:750mL / 保存方法:要冷蔵・縦置き / 賞味期限:製造日より3か月 原材料:緑茶(京都府宇治市産 丸利吉田銘茶園製 手もみ玉露) / 製造:ロイヤルブルーティージャパン(株) (神奈川県茅ヶ崎市 SGS-HACCP 認証工場)	
原材料の説明	京都府指定無形文化財の無形民俗文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」で作る「手もみ玉露」。一般の玉露と異なり、特に選んだ茶樹から特殊な摘み方(一芯二葉を手摘み)によって手摘みした茶葉を、茶師(ほいろ師)が助炭の上で4~5時間もかけて丹念に手揉み仕上げ。1回に700gほどしか出来ず、いわゆる伝統技術の粋を生かした宇治茶の逸品。その形状は針のように細かく、まこと玉の雫といった味わい。吉田家14代園主・故吉田喜三郎は、その手揉み製法において宇治市無形文化財に認定。その功績が、京都府指定無形文化財の無形民俗文化財に。令和元年(2019年)11月大嘗祭に於いて天皇陛下に献上。吉田家は茶園に必要な稲穂の長い藁を作るため、昔ながらの「はさ掛け」をして、天日干し米を生産しています。	
吉田家が護る「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」について	元文3年(1738年)に宇治田原町の茶農だった永谷宗園翁が青煎煎茶製法を創案。それまでは、中国の流れを汲み、茶の芽を釜で炒って、ムシロの上で手足によって揉み、日光で乾燥させた、釜炒り茶といわれるものでした。翁は、この製法を改良し、ホイロで乾燥しながら手で揉む製茶法(青煎煎茶製法)を開発。この茶は、従来の茶に比べて色沢香気ともに優れ、江戸をはじめ各地において評判を博しました。その後、多くの人々によって改良を加えながら、今日の手揉み宇治製法が完成。この手揉み製法が全国銘茶産地に広められ、現在各地で保存されている手揉み技術の大半は、宇治製法の流れを汲むものと思われています。吉田家14代園主 故吉田喜三郎が保持していた玉露の手揉み製法は、この宇治製法を正しく受け継ぎ、更に技術改良を加えたものであります。昭和44年(1969年)3月3日宇治製法技術保存協会が結成され、翌年10月「宇治茶手揉み製法」が無形文化財に指定され、その保持者として吉田家14代園主 故吉田喜三郎が認定されました。また、平成13年(2001年)には宇治茶製法技術保存協会をはじめとする京都府内にある5つの保存会によって「京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議」が結成され、京都府における「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」の伝承・保存活動はさらに飛躍します。そして平成21年(2009年)には、こうした活動内容が京都府教育委員会から認められ、京都府指定無形文化財の無形民俗文化財にも指定をされました。	
宇治茶の歴史と吉田家	連続と受け継がれてきた宇治茶の歴史、その元を辿れば京都桐ノ尾高山寺。今から1200年前、最澄と永忠が唐から帰国。唐風喫茶文化(煎茶法)伝来が記録に残ります。本格的な伝来は、約800年前、栄西により宋風喫茶文化(点茶法)伝来、宋(中国)から持ち帰られた茶の種子が、高山寺開祖・明恵へ分与され、桐ノ尾に播種。明恵は、茶の功德(効用)をあまた衆生へ伝えるべく、宇治やその他の地域に普及振興。播種の中でも、黄檗山万福寺の門前に分ち植えられたのが、宇治茶の起源。宇治は地理的にも恵まれ、また先人の精進により日本茶の代名詞とまでなります。しかし時は流れ、人の好みも変遷、茶の本来の「阿留辺幾夜和(あるべきようわ)」とは?「阿留辺幾夜和(あるべきようわ)」とは、「今の時点で自分が成すべき事に最善を尽くす」という明恵の教えです。吉田家は、「その答えは茶の原点返るしかない」使命から、明恵の教えを未来に引き継ぐべく、吉田家14代園主 故吉田喜三郎から日本最古の茶園(高山寺茶園)の肥培管理を高山寺より拝命。茶の本来の「阿留辺幾夜和」を探りつつ茶造りに精進しております。	
ラベルの特徴	「Elite」コレクションのラベルの色は「黄檗染(こうろぜん)」。最高位を象徴するお茶のシンボルカラーとして採用。弘仁11年(820年)嵯峨天皇により、それまでの紫から改めて定められた、天皇のみに許された衣服の染め色。天皇の位の象徴色として太陽の輝きを表し、光線に変化する「太陽の染」とも呼ばれます。今上天皇が「即位の礼」でお召しになる金茶色の袍(ほう)の色。	
販売	オンライン:オフィシャルオンライン ブティック <a href="https://online.royalbluetea.com/">https://online.royalbluetea.com/</a> 店頭販売・有料試飲・茶宴の予約:六本木ブティック <a href="https://www.royalbluetea.com/boutique/roppongi/">https://www.royalbluetea.com/boutique/roppongi/</a>	
【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】 ロイヤルブルーティージャパン株式会社 TEL 0467-50-0806 FAX 0467-53-7009 E-Mail: <a href="mailto:rbt@royalbluetea.com">rbt@royalbluetea.com</a>		

【商品写真】 King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite/キング オブ グリーン ギョクロ ザ ヨシダ エリート /略称: 玉露ザ吉田エリート (吉は「土+口」)  
 ※木箱に納めております。グラス・茶葉は含みません。※ラベルの色「黄櫨染 (こうろぜん)」は光線により色の見映えが異なります。



こちらの木箱に入れて  
お届けいたします。



【原料茶「手もみ玉露」に関する写真:写真提供/丸利吉田銘茶園(京都府宇治市)】



 ROYALBLUETEА



配信元・製造販売元 / ロイヤルブルーティー・ジャパン株式会社  
 〒253-0014 神奈川県茅ヶ崎市本宿町 2-8 TEL 0467-50-0806 FAX 0467-53-7009  
<http://www.royalbluetea.com>  
 Copyright (C) 2022. ROYAL BLUE TEA JAPAN CO., LTD. All Rights Reserved.