

2024年11月29日  
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

**2030年輸出額5兆円目標の重点品目、日本茶輸出拡大へ  
米国現地の高級レストランなどでコラボメニューを提供開始  
“和食”カテゴリの域を超えた「日本茶」の楽しみ方を提案・市場掘り起こし**

～LA・NYの高級レストランや全米50店舗以上展開の有名アイスクリームショップと協業～



日本政府が掲げる2030年目標輸出額5兆円の重点品目である日本茶は、日本を代表する農林水産物の1つであり、10年間で輸出量が2.5倍強伸長するなど、国際競争力が高まっている品目です。日本茶の国際的な需要は年々増加しており、2023年には緑茶の輸出額が過去最高の292億円を突破しました。

さらなる輸出拡大に向けて、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）は、2017年度から米国のミレニアル世代<sup>※1</sup>への情報発信を継続してきましたが、2024年度は米国における日本産の茶葉が誇る品質の高さへの理解促進、そして日本茶ファンコミュニティの更なる拡大を目指した取り組みとして、ニューヨークとロサンゼルス<sup>※2</sup>の著名な飲食店計16店と協業し、日本茶を使用した特別メニューの開発・提供を行っています。

※1：ミレニアル世代：1981年～96年までに生まれた世代（2023年時点で27歳～42歳）

※2：11月29日現在。本施策による特別メニュー提供開始前や終了後の店舗を含む。

**“和食”カテゴリの域を超えた「日本茶」の楽しみ方を提案・市場掘り起こしへ**

## 世界トップレベルの高級レストランと日本茶のペアリングメニューやデザートを開発

世界の美食家が注目するレストラン評価ガイドに毎年掲載される世界トップレベルの高級レストラン「Le Bernardin」、「Crown Shy」、「Blue Hill at Stone Barns」、「Restaurant Yuu」等とのパートナーシップが実現しました。世界のフードシーンをけん引する著名なシェフたちが、日本茶のペアリングメニューや独自のノンアルコールドリンク、高級フレンチの技が光る抹茶とほうじ茶のシュークリームなどを開発し、期間限定で提供します。昨年度までのパートナーシップを維持・発展しながらも、フレンチやイタリアンなど、現地の消費者に馴染み深いフードとの日本茶ペアリングを新たに開拓し、影響力のある新規商流を生み出している点も特長のひとつです。

### 【実施例】 ※一部抜粋

#### ■ Le Bernardin （実施期間：2024年10月5日～終了時期未定）



オーナーシェフ Eric Ripert 氏



日本茶を新たにドリンクメニューに追加

#### ■ Crown Shy （実施期間：2024年11月下旬販売開始予定～終了時期未定）



Executive Chef の Jassimran Singh 氏

#### ■ Restaurant Yuu （実施期間：2024年10月7日～終了時期未定<sup>※3</sup>）



オーナーシェフの島野雄氏



本施策のために抹茶 & ほうじ茶シュークリームも開発<sup>※3</sup>

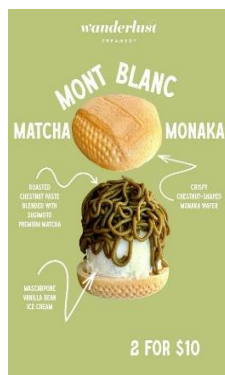
※3：Restaurant Yuu が開発・製造したシュークリームは、ニューヨークの日本茶専門店 Ketti(ブルックリン店)で週末のみ販売中。Restaurant Yuu での提供はございません。

## 全米で 50 店舗以上展開するアイスクリームショップともコラボレーション開始

ドリンク提供による消費拡大に加えて、加工品における日本茶の需要創出も取り組むべき課題のひとつです。今回、JFOODO が行うプロモーションとしては初めて、人気スイーツ店等とのコラボレーションで日本茶デザートの開発が実現しました。参加店舗には、全米で 50 店舗以上展開するアイスクリームショップ「Van Leeuwen Ice Cream」や、ロサンゼルスで 7 店舗展開している「Wanderlust Creamery」なども名を連ね、JFOODO の日本茶のプロモーションとしては、過去最大規模のコラボレーション施策となりました。

提供メニューとしては、米国を代表する著名なパティシエたちと、抹茶や日本茶を使用したさまざまなスイーツを長期間かけて開発し、バリエーション豊かなラインナップとなりました。最中でサンドした抹茶モンブランアイスクリーム、8 時間かけて作られた抹茶ミルクジャムトースト、各店舗の独自性を生かした日本茶スイーツが本施策で生み出され、日本茶の新たな活用方法を消費者に提案しています。

### 【実施例】 ※一部抜粋



Wanderlust Creamery の  
抹茶モンブランアイスクリームの最中サンド



SQIRL の  
抹茶ミルクジャムトースト



SQIRL の抹茶と卵のココット  
「Oeufs Cocotte」

### 【参加店舗一覧（2024年11月29日時点）】※4

#### ■ ニューヨーク

abcV / Bar Moga / Blue Hill at Stone Barns / Crown Shy / Le Bernardin / Overstory / Restaurant Yuu / Time and Tide / Van Leeuwen Ice Cream

#### ■ ロサンゼルス

Piknik / Shibumi / Shunji Japanese Cuisine / SQIRL / The Brothers Sushi / The Lonely Oyster / Wanderlust Creamery

※4：アルファベット順に記載

**日本茶コミュニティ拡大に向け、オウンドメディアを拡充。さらに、米国発祥の人気料理動画**

## メディアとコラボレーション

昨年公開したプロモーションサイト「[The \[GREEN TEA\] Room](#)」や [Instagram アカウント](#)では、日本茶コンテンツを拡充し、日本茶の魅力・クラフトマンシップの奥深さと挑戦を伝えるストーリーを発信しています。さらに今年度の新たな取り組みとして、一般家庭での日本茶消費の拡大も目指し、米国発祥、世界中で人気の料理動画「Tasty」とのコラボレーション企画も実施しました。日本茶のエキスパートの Zach Mangan さんと、米国在住の料理動画クリエイター Rie McClenny さんが登場し、おすすめ抹茶レシピを発信しています。

Instagram : <https://www.instagram.com/justteayourself/>

Tasty 動画① :

[https://www.instagram.com/reel/DBJwKqEzNVB/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DBJwKqEzNVB/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==)

Tasty 動画② :

<https://www.instagram.com/p/DCFwkmCvv6H/>

プロモーションサイト（英語） : <https://japan-food.jetro.go.jp/greentea/us/index.html>

## JFOODO について

「日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）」は、2017年4月1日付で日本産農林水産物・食品のブランディングのためにオールジャパンでの消費者向けプロモーションを担う組織です。日本の農林水産物・食品の更なる輸出拡大のためには、海外での更なる需要創出が必要です。JFOODO は、海外消費者向けのプロモーション強化を通じて需要を喚起し、日本の農林水産物・輸出拡大に貢献してまいります。

ウェブサイト : <https://www.jetro.go.jp/jfoodo/>