



【報道関係各位】

2012年2月28日

よく食べてよく遊ぶ！ライフスタイルを応援する“新しいお茶”が南米からやってくる！

無糖茶市場に新カテゴリー創出を目指す大型新製品

タベル、アソブ、マテ茶 “ラテン・バイオリズムでいこう！”

「太陽のマテ茶」

— 2012年3月19日から全国で大規模市場導入 —

コカ・コーラシステムは、緑茶やウーロン茶、ブレンド茶でもない、新たな無糖茶の価値を提案する大型新製品「太陽のマテ茶」を、2012年3月19日(月)より、全国で新発売いたします。

肉料理の多い南米諸国において、その食生活で良く親しまれ古くから飲用されてきた「マテ茶」。緑茶や紅茶、ウーロン茶などの原料「チャノキ」の葉とは異なる、「ジェルバ・マテ」という木の葉で作られます。最近では、そんな肉食を好む南米の人々の健康的なライフスタイルに溶け込んだお茶として注目されています。

コカ・コーラシステムでは、これまでの日本のお茶製品にはほとんど見られない「活力」や「元気」などの情緒的価値と、肉料理にぴったりな食オケーションを持つ「マテ茶」に着目。マテ茶葉の安定供給を実現するとともに、マテ茶の啓発普及活動を展開する「日本マテ茶協会」※1の推奨を受け、この度、日本の茶系飲料市場における新カテゴリーの創出と、市場の牽引を目指す大型新製品として、初の本格的な「マテ茶」製品「太陽のマテ茶」を導入いたします。

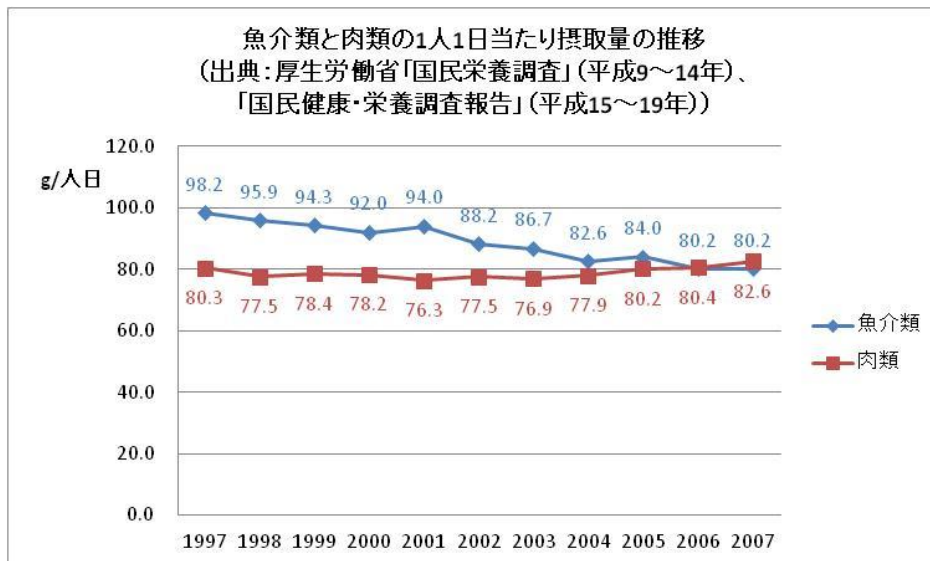
※1) 日本マテ茶協会 本リリース P4 に概要を表記



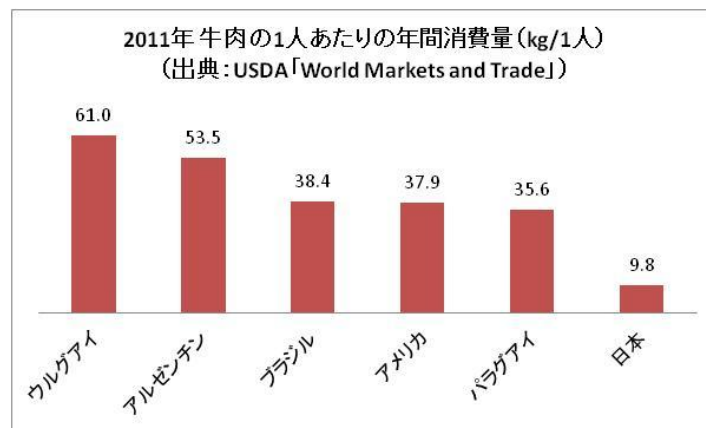
「太陽のマテ茶」500mlPET／メーカー希望小売価格：各 147 円(消費税込)

■ 開発背景

2006 年以降、一日あたりの肉消費量が魚を上回る^{※2} など、日本人の“肉食化”が進み、その傾向は今後さらに強くなっていくと思われます。



コカ・コーラシステムでは、こうした消費者の生活ニーズに応える飲料として、肉食中心の食生活を送る南米の人々が愛飲する「マテ茶」に着目。また、「マテ茶」が明るく前向きな南米の人々の日常生活に溶け込んでいることから、「元気」や「自信」の回復を求める昨今の日本のムードにマッチすると考え、本格的な「マテ茶」製品の開発に着手いたしました。



当製品は、現代の日本人のライフスタイルにぴったりの新種のお茶として、緑茶・烏龍茶・ブレンド茶等が多数を占める無糖茶市場において、全く新しいカテゴリーの創出を狙って投入いたします。特に、30-40代の男性を中心とした消費者層の支持の獲得を狙い、定着化を図ることにより、今後の市場の牽引を目指して参ります。

※2)厚生労働省「国民栄養調査」(平成9～14年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成15～19年)

■ 製品特長

肉料理中心の南米諸国で愛飲される「マテ茶」。本製品では、「マテ茶」茶葉を使用し、独特の味わいを日本人の味覚にも合う、香ばしくすっきりとした風味で製品化しました。

「マテ茶」の認知拡大に貢献する本格的な「マテ茶」製品として、「日本マテ茶協会」の推奨を受けています。

① マテ茶葉には、レタスの約 25 倍の食物繊維やカルシウムを含有

肉料理中心の南米で愛飲されてきたマテ茶。

「太陽のマテ茶」に使用されるマテ茶葉には、レタスの約 25 倍^{※3}の食物繊維やカルシウムが含まれています。

※3) 100gあたり 当社調べ

② これまでの日本のお茶にはなかった、お肉料理を中心とした食事とあう味わい

コカ・コーラシステムでは、マテ茶大型製品の導入にあたり、これまでの日本のお茶にはなかった、香ばしくてサッパリとしたマテ茶ならではの味わいを追求。同時に、マテ茶のなかでも日本人の味覚になじみやすい、茶葉を焙煎した「ローストタイプ」を採用しています。

③ 「日本マテ茶協会」推奨

日本市場での大規模導入にあたり、日本国内で「マテ茶」の啓発活動を行う「日本マテ茶協会」様にその魅力を教えていただく過程で、「太陽のマテ茶」の主旨にご賛同いただき、本製品の発売を通じて一緒に啓発活動を実施するものとして、「日本マテ茶協会推奨商品」として発売する運びとなりました。

■ コミュニケーション活動

「太陽のマテ茶」では、これまで日本のお茶製品にはほとんど見られなかった「活力」や「元気」といった情緒的価値を、食べることや遊ぶことを前向きに楽しむ、南米らしいライフスタイルを表現した『ラテン・バイオリズムでいこう!』をテーマに 大々的なコミュニケーションを展開してまいります。

また、肉料理にぴったりの飲料としての肉食オケージョンの認知・理解促進の一環として、大手焼肉チェーンとのコラボレーションも予定しています。

・サンプリング

「太陽のマテ茶」は、これまでにない無糖茶の味わいと肉食とのマッチングなどを消費者の方に広くご理解いただくために、発売日の 3 月 19 日(月)から、100 万人規模のサンプリングを行います。また、肉料理にぴったりの飲料としてのマテ茶の魅力を、ターゲット層である 30-40 代の男性層に訴求するための施策として、当社無糖茶製品では初めて、発売と同時に大手焼肉チェーンとの協同サンプリングを実施する予定です。

・広告展開

南米人が陽気で、前向きで、魅力的なスタイルでいられるのは、「たくさん(お肉を)食べて、たくさん遊んで、たくさんマテ茶を飲む」から。そんな「ラテンバイオリズム」なライフスタイルを提供してくれるのが「太陽のマテ茶」。

「太陽のマテ茶」が南米から日本に上陸することを伝達する第 1 弾 TVCM「ラテン・バイオリズム」篇は、3 月 21 日より全国で放映予定です。



「太陽のマテ茶」キービジュアル

■ ネーミングの由来

新製品「太陽のマテ茶」は、まだ日本では馴染みの薄い「マテ茶」と、南米の陽気で明るい活力の「ラテンバイオリズム」を広めていく上で、それらの象徴である「太陽」をモチーフに伝えていこうと考えました。「太陽のマテ茶」というネーミングは、いくつか候補のあった中でこの製品特徴を表現した候補の中でも消費者からも最も高い支持を集めました。

■ パッケージの特長

キャップを赤に、マテ茶の故郷・南米の持つ明るく前向きな気質と、飲む・食べる・遊ぶといった「太陽のマテ茶」ならではの情緒価値を表現し、製品名にある“太陽”をイメージしたアイコンを中央に配するとともに、色調を無糖茶カテゴリでは珍しい赤やオレンジで統一。マテ茶の故郷・南米の持つ明るく前向きな気質を表現しています。また、パッケージ裏面には、「日本マテ茶協会」のロゴを配しています。

■ 製品概要

- ・ 製品名 : 太陽のマテ茶
- ・ 品名 : マテ茶(清涼飲料水)
- ・ 原材料名 : マテ茶、ビタミンC
- ・ 栄養成分表示(100ml 当り):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
0kcal	0g	0g	0g	12mg

- ・ パッケージ/メーカー希望小売価格(消費税込)
: 500mlPET/¥147、2LPET/¥326 280mlPET/¥120
- ・ 発売日 : 2012年3月19日(月)
- ・ 販売地域 : 全国

■ マテ茶とは(日本マテ茶協会資料より抜粋)

マテ茶は、南米の代表的な国、ブラジル、アルゼンチン、パラグアイ、ウルグアイを中心に、広く一般的な家庭飲料となっています。南米独特の肉料理が中心で野菜類をあまり摂らない食生活に適したものとして、古くから愛飲されてきました。南米大陸南東部地区で生育するモチノキ科の常緑樹「ジェルバ・マテ」の葉や枝を乾燥、粉碎、精製したものに熱湯を加えて飲用します。

パラグアイのグアラニ族が飲用していたものが、17 世紀にイエズス会の修道士たちによって広まり、現在では、欧米諸国や日本、韓国をはじめとしたアジア諸国でも普及するようになりました。

■ 日本マテ茶協会とは

1986 年に発足して以来、日本でのマテ茶の普及を目的に啓発普及活動を展開する非営利団体です。マテ茶の利用に関する正しい認識を育み、業界の安定した発展を図るため、関連する団体・学会・及び政官界、ならびに報道機関との連携を密にし、会員相互の研究・互助・調整の場となると共に、マテ茶を生産消費する海外諸国との交流を進め、もって消費者の利便に寄与し、国外との経済協力の一助になることを目的とする非営利団体です。

事務局所在地: 日本マテ茶協会 (東京都渋谷区渋谷 1-11-12 諸戸ビル)

ホームページ URL: <http://www.matecha-kyokai.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

日本コカ・コーラ株式会社 広報・パブリックアフェアーズ本部 担当: 森野
TEL: 03-5466-8120 (広報代表)

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

コカ・コーラ お客様相談室 TEL: 0120-308509