

# 「お茶の初歩を、楽しみながら学べる」体験型ミュージアム 「お茶のいろは by Namacha」が好調！ ～入場者数2,500人突破。ワークショップも始まります。～

キリンビバレッジ株式会社(社長 堀口英樹)は、お茶について体験しながら楽しく学べる、「キリン 生茶」によるお茶ミュージアム「お茶のいろは by Namacha」(オフィシャルサイト：<http://ocha-iroha.namacha.jp/>)を2017年7月21日(金)から開催しています。オープン以来、入場者数は好調に推移し、すでに2,500人を突破しました。整理券を配布する日が出るなど、たくさんのお客様に楽しいお茶の体験をしていただいています。また、「生茶」は今年3月に商品をブラッシュアップし、1-8月の販売箱数も前年比110%と引き続き好調を維持しています。

## 好調の要因

「お茶のいろは by Namacha」は、「知るとお茶は、楽しくなる。」をコンセプトに、「お茶のいろは」を体験し、楽しく学べる体験型施設です。身近でありながら、知っているようで実は知らないお茶に関しての新たな発見があるということ、また、お茶の味わいに合わせたお茶菓子を紹介するなど、随所にお茶を楽しむ工夫がされていることが、入場者の皆様から大変好評いただいています。

## 9月の「お茶のいろは by Namacha」

### ①秋を感じるお茶菓子

「お茶のいろは by Namacha」では、お茶の味わいに合わせたお茶菓子を月替わりで用意しています。

9月は、麻布昇月堂の「月うさぎ」と、メゾン ロミ・ユニの「レモンクッキー」。「お月見」をテーマにした、秋を感じさせるチョイスです。ぜひ、お茶と一緒に楽しみください。



麻布昇月堂「月うさぎ」



メゾン ロミ・ユニの「レモンクッキー」

### ②お茶を楽しむワークショップ

9月より、お茶を楽しむワークショップを開催します。第1回目(9月13日開催)のテーマは、「プロから教わる利き茶※体験」。日本一の利き茶名人との呼び名も高い、前田文男さんを講師に迎え、さまざまなお茶の利き茶を体験していただきます。

来館者皆様より、ワークショップへの期待の声をいただき、開催の運びとなりました。

※利き茶：お茶の味を飲み分けること



前田文男氏

添付資料：ワークショップ概要 ほか 計2枚

#### (本件お問い合わせ先)

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部  
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

#### (お客様お問い合わせ先)

キリン株式会社 キリンビバレッジお客様相談室(フリーダイヤル) 0120-595955  
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp> ※ホームページから商品画像を取得できます。



## VOL. 1 プロから教わる利き茶体験

知るとお茶は、楽しくなる。「生茶」と学ぶ「お茶のいろは」ワークショップがはじまります。

現代のライフスタイルに合うペットボトル緑茶を目指す「生茶」が提案するのは、「もっとお茶を楽しむ暮らし」。身近な存在であるからこそ、お茶を飲む時間をより豊かで楽しいものに変えていきたいと考えています。「生茶」と一緒に、お茶のことを深く知り、味わい、体験してみませんか？

### 【講師紹介】

#### 前田文男

やまはち（株）前田幸太郎商店 店主  
茶師には茶の鑑識眼の技量を示す段位があり、当時最高位となる十段に初認定されている。  
年に1度行われる全国茶審査技術競技大会（闘茶会）では常に上位にランクインし、日本一の利き茶名人との呼び名も高い。

第40回 全国茶審査技術大会 優勝（農林水産大臣賞 受賞）  
全国茶審査技術 最高段位 十段  
NHK「プロフェッショナル」出演（2008年6月）



### 【ワークショップ概要】

- ・ワークショップ名：プロから教わる利き茶体験
- ・開催日時：2017年9月13日（水）18：00～
- ・所要時間：90分程度
- ・定員：18名
- ・開催場所：「お茶のいろは by Namacha」東京都渋谷区神宮前6-16-23 CASE W
- ・受講料：1,000円（税込）
- ・お問い合わせ：お茶のいろは事務局 ☎ 0120-123-282 [受付時間] 11:00～19:00（火曜・年末年始は除く）

※少人数での開催のため、一度お申し込みいただくとキャンセルできかねます。ご了承ください。

※お申し込みは先着順になります。定員に達し次第、締め切らせていただきます。

※詳しい応募条件等は、お茶のいろはサイトにてご確認ください。

by Namacha

お茶の  
いろは

お茶のいろは by Namacha (外観イメージ)

## 施設案内

- ・施設名：お茶のいろは by Namacha
- ・住所：東京都渋谷区神宮前6-16-23 CASE W
- ・実施期間：2017年7月21日(金)～2018年5月中旬(予定)
- ・営業日：[2017年7月21日～年内] 土・日・祝日営業(年末除く)  
[2018年1月以降] 日曜日営業(予定)
- ・営業時間：11:00～19:00(最終入場：18:10頃を予定 ※混雑状況により異なります)  
※混雑状況により、整理券を発行する場合がございます。整理券の配布が予定枚数に達し次第、受付終了とさせていただきます。
- ・入場料：800円(税込)

## 【「キリン 生茶」商品概要】

「キリン 生茶」は、日本のお茶を変えたい、という思いで2016年3月に新しく生まれ変わりました。17年3月に商品をブラッシュアップし、引き続き多くの方々にご好評いただいています。主な特長として：

### ①新しい中味！

従来の茶葉より細かくカットし丁寧に低温で抽出し、香りやうまみを引き出しました。そこに最新テクノロジーで細かく微粉碎した“かぶせ茶”を加え、お茶のいいところが“まるごと”詰まったコクのある味わいと余韻を楽しめる味覚に仕上げています。

### ②新しいパッケージ！

ガラスの瓶をイメージしたペットボトルと、茶葉がぎゅっとつまったおいしさを表現したシンプルな緑色ベースのラベルで、伝統と現代性を融合させ、進化した「生茶」を表現しています。

- 商品名：「キリン 生茶」  
 発売地域：全国  
 発売日：2017年3月7日(火)  
 容量・容器：①185g・缶 ②340g・缶 ③280ml・ペットボトル  
 ④300ml・ペットボトル(手売り専用)  
 ⑤430ml・ペットボトル ⑥525ml・ペットボトル(手売り専用)  
 ⑦555ml・ペットボトル ⑧2L・ペットボトル ⑨250ml・紙(LLスリム)
- 価格：①80円 ②115円 ③115円 ④115円 ⑤127円  
 (消費税別) ⑥140円 ⑦140円 ⑧330円 ⑨100円



まる搾り生茶葉抽出物 加熱処理

キリン  
生茶