2010年2月25日

【報道用資料】

北海道コカ・コーラボトリング株式会社

“急須で淹れたようなお茶の味わい”がさらに進化。

“にごり”はそのままに、お茶本来の旨み・香りが際立つ

新「綾鷹　上煎茶」

― 3月1日（月）新登場！ ―

北海道コカ・コーラボトリング株式会社（本社：清田区　社長：角野中原）は、急須で淹れたようなお茶の味わいをさらに進化させた本格緑茶ブランド「綾鷹　上煎茶」を3月1日（月）からリニューアル発売致します。

“急須で淹れたようなお茶の味わい”を再現した新「綾鷹　上煎茶」は、お茶本来の“にごり”はそのままに、上質な煎茶を飲んだときのような、爽やかな渋みと清々しい後味の両立を目指して味を再度見直し、さらにお茶の旨み・甘みや香りを強化することで、今まで以上に本格的かつ上質なお茶として仕上げました。

日本人が急須で淹れてもらったお茶を飲むときに、ほっと安らげる気分やどこか懐かしい温もりを感じるように、「綾鷹」もペットボトルの緑茶でありながら、“大切な人と人との絆をつくり、心から安らげる場所を生み出す”というお茶本来が与えてくれる体験を提供してまいります。

「綾鷹　上煎茶」
150円/500mlPET　＜メーカー希望小売価格（消費税込）＞

創業450年の歴史を持つ宇治の老舗茶舗「上林春松本店（かんばやししゅんしょうほんてん）」の協力のもと、2007年秋に誕生した「綾鷹　上煎茶」は、急須で淹れたお茶のような、“にごり”があるのが特長で、ワンランク上のお茶本来の味わいが楽しめる本格緑茶として、発売以来大変好評をいただいております。

このたび新しく生まれ変わった新「綾鷹　上煎茶」は、さらに“急須で淹れたようなお茶の味わい”を際立たせることを踏まえ、製品の改良に努めてまいりました。「上林春松本店」が持つ日本茶に対する知見をもとに全国の茶産地から茶葉を集めて吟味を重ねて選定。今まで以上に舌に旨みが残り、急須で淹れたお茶のようなふくよかな旨みの余韻が楽しめる味わいを実現するために、新たに抹茶の原料でもあるてん茶を加えました。また、茶葉の淹れ方も見直し、約45度の低温でじっくり時間をかけて淹れることで、渋みをおさえると共に、液色もより急須で丁寧に淹れたお茶の色合いに近づける工夫を凝らしました。

これらの改良を施すことにより、“急須で淹れたお茶の味わい”を目指した、お茶本来の“にごり”のある唯一のブランドとして、「綾鷹　上煎茶」はさらに進化して生まれ変わりました。

パッケージも“急須で淹れたようなお茶の味わい”であることが一目で分かる新しいデザインへと刷新。上質なお茶の液色を想起させる爽やかなグリーンをベースに、急須のアイコンを正面に配置し、“にごり”が“急須で淹れたようなお茶の味わい”をもたらすことを分かりやすく伝えています。また、金色であしらった江戸切子柄も「綾鷹」らしい和モダンの世界を強調しています。

新「綾鷹　上煎茶」導入に合わせて広告キャンペーンも刷新。メインターゲットを本物志向の35歳以上の男性に設定。「本物を知る人々がお互いの良さを認め合い、お互いの思いがつながる“一期一会”の出会いを演出するお茶」をテーマに据えたTV-CMも3月3日よりオンエアして参ります。

＜製品概要＞

■製品名　　：綾鷹　上煎茶

■品名　　　：緑茶（清涼飲料水）

■原材料名　：緑茶（国産）、ビタミンC

■カロリー　：0kcal/100ml

■パッケージ/メーカー希望小売価格（消費税込）

：280ml PET/120円、500ml PET/150円
1Lミディ PET/210円、2LPET（ecoるボトル）/326円、
160g缶/80円、250mlスリム紙パック/110円、1L紙パック（JAL用）

■発売日　　：2010年3月1日（月）

■販売地域　：北海道

<ご参考資料>

■「綾鷹」のネーミングについて

・室町から江戸時代にかけて、それまで将軍家など限られたところを得意先に販売をしていた「上林春松本店」が 1870 年頃に初めて一般大衆に向けて販売した高級玉露の名称とされる
・上質な茶葉を「織り込む」という意味の「綾」と、古くから「貴重な茶葉」の意味を持つ「鷹」とを、あわせて使用
・「綾」・「鷹」という、高級感をイメージさせる漢字2文字の組み合わせにより、高級で特別なお茶として、違和感なくイメージできるネーミング

■「上林春松本店（かんばやししゅんしょうほんてん）」とは

「上林春松本店」は、上林春松により永禄年間に創業された 450 年の歴史を持つ、宇治の老舗茶舗です。足利将軍家の支援により宇治茶の名声が流布した 14 世紀後半頃から宇治茶の生産に携わり、現在に至るまで 14 代にわたり時代と共に日本のお茶の文化を担ってきました。

室町時代は有力茶師「御茶師」として栄え、茶の湯の文化が大成した戦国時代以降も豊臣家や徳川家などから重用されました。江戸時代には御茶師の中の最高位「御物茶師（ごもつちゃし）を与えられ、宇治代官、茶頭取として宇治茶の総支配を任じられた歴史があります。

幕府が消滅した明治維新以降、廃業の危機を迎える茶舗が多かった中、上林家はそれまで将軍や大名など一部の層の楽しみとして培われてきた「抹茶」による茶の湯文化にとらわれず、当時新開発であった「玉露」を扱い、将軍家や大名に代わる新しいお茶の愛飲者を得て、新たなお茶文化を築きました。

現在は、宇治御茶師の唯一の末裔として、培われた経験とその伝統の精神を受け継ぎつつ革新的に時代を切り開く技術を積極的に取り入れ、14 代上林春松のもと、宇治茶を守り、お茶文化の進展に寄与しています。

（上林春松本店ホームページ） http://www.shunsho.co.jp/

＜本件に関するお問い合わせ先＞
北海道コカ･コーラボトリング株式会社
広報･CSR 推進部
TEL：011-888-2091

＊ お客様からのお問い合わせ先：0120-308509