



news release

北海道コカ・コーラボトリング株式会社 〒004-8588 札幌市清田区清田一条一丁目2番1号

(URL) <http://www.hokkaido.ccbc.co.jp/>

【報道用資料】

2007年2月6日

土づくりにこだわった「中嶋（なかしま）農法」で
育てた茶葉を挽いて入れました

茶園・生産サイドまでこだわって原材料を厳選した緑茶

「一（はじめ）茶織（さおり）」

- 3月5日（月）北海道で新発売 -



「一（はじめ）茶織（さおり）」

500mlPET / メーカー希望小売価格：各147円（消費税込）

北海道コカ・コーラボトリング株式会社（本社：札幌市 社長：北島義俊）は、緑茶ブランド「一（はじめ）」より、土づくりからこだわって育てられた特別な茶葉を細かく挽いて入れた「一（はじめ）茶織（さおり）」を3月5日（月）より北海道で新発売します。

土作りからこだわる「中嶋（なかしま）農法」で作られた茶葉を一部に使用（*）
「中嶋農法」とは、エーザイ生科研（株）の中嶋常允（なかしまとどむ）名誉会長が提唱している農法です。人間の健康を考え、おいしく健康的な農作物を育てるため、健全な土づくりにこだわった独自の農法であり、「中嶋農法」で栽培された作物は、ミネラルやアミノ酸を豊富に含み、素材本来の美味しさが引き出されています。

「一（はじめ）茶織（さおり）」は、素材そのものの自然で豊かな味わいを引き出すために、厳選国産茶葉を100%使用し、その中でもこの「中嶋農法」で育てられた特別な茶葉に着目。煎茶と抹茶の2種類の茶葉を丸ごと挽いて入れ、口当たりのよい純水でじっくりと低温で抽出することで、適度な苦味と渋みを残しつつ、茶葉本来の甘みと旨みを引き出しました。また、カテキンやビタミン類等の健康成分も気軽に摂り入れることができます。

*全茶葉のうち、中嶋農法茶葉を10%使用しています。

「茶織（さおり）」というネーミングの由来は、“特別な茶葉を丁寧に織り込む”という意味からきており、今回の製品のコンセプトをネーミングでも伝達することを狙いとししました。さらに、繊細でやさしく上品な響きが、今までの緑茶製品にはない目新しさと親しみやすさを兼ね備えています。

パッケージは、縦糸と横糸で編み込まれた織物をイメージモチーフに、緑茶の葉と挽いたお茶の写真をあしらい、上質感・高級感を感じさせる洗練したデザインに仕上げました。

<製品概要>

製品名：一（はじめ）茶織（さおり）

品名：緑茶（清涼飲料水）

原材料名：緑茶（中嶋農法緑茶10%）、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）：2LPET/326円、1LPET/210円、500mlPET/147円、280mlPET/120円、340g缶/120円 他

発売日：2007年3月5日（月）

販売地域：北海道

< ご参考資料 >

中嶋（なかしま）農法とは
1995年頃よりエーザイ生科研（株）の中嶋常允（なかしまとどむ）名誉会長が提唱した農法で、人間の健康を考え、おいしく健康的な農作物を育てるために、作物の健全な生育に重要な役割を果たす「土」に着目した農法です。土壌バランスを整えるために、科学的な分析に基づいてそれぞれの土壌条件にあった適切な肥料を施すことで土を健康な状態に戻し、作物の健康的な生長促進をはかります。

【中嶋常允（なかしまとどむ）氏プロフィール】

エーザイ生科研（株）名誉会長
NPO法人 日本総合医学会理事長
理学博士
農業科学研究所所長

中嶋（なかしま）農法が土づくりにこだわる理由

土に含まれるミネラルは、人間の体内で生命を健やかに保つために大切な役割を果たす栄養素です。土壌バランスを健全にすることで土中にミネラルがバランスよく含まれ、自然災害・病気・害虫などに強く、農薬も大量の化学肥料も使う必要のない健康な作物を育てることができます。中嶋農法で育てられた作物は、ミネラルやアミノ酸が豊富に含まれ、素材本来の味わいが増すというデータもあります。

< 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

広報部：011-888-2091

お客様からのお問い合わせ先：0120-308509