



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】

2008年2月15日

土づくりにこだわった「中嶋農法」で育てた厳選茶葉を使用

「一（はじめ）茶織（さおり）」

リニューアル新登場！

「中嶋農法」茶葉倍増で、より旨み・あまみのある味わいへ

2月18日（月）から北海道で発売

北海道コカ・コーラボトリング株式会社(本社:札幌市 社長:角野中原)は、「一（はじめ）茶織（さおり）」を味わい・パッケージ共にリニューアルし、2月18日（月）から北海道で発売いたします。



新「一（はじめ）茶織（さおり）」

500ml PET / メーカー希望小売価格：147円（消費税込）

「一（はじめ）茶織（さおり）」は、素材そのものの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、さらにその一部に、土づくりにこだわった「中嶋農法」で育てられた特別な茶葉を取り入れた緑茶です。昨年3月の発売開始以来、日々の食事やリフレッシュの時に緑茶の茶葉本来のあまみと旨みのある味が手軽に楽しめるとして、幅広い世代からご好評いただいております。

今回のリニューアルでは、「中嶋農法」で育てられた茶葉を倍増（従来製品比）し*1、茶葉本来のあまみや旨みを更に引き出すとともに、茶葉の火入れを若干強めることで、さらに豊かな香りが楽しめる味わいに仕上げています。

パッケージも縦糸と横糸で編み込まれた織物のイメージモチーフはそのままだに、ベースカラーをより明るい緑色にし、「茶織」のロゴと中嶋農法のロゴをより際立たせることで、本製品の長をより分かりやすく訴求いたします。

*1) 茶葉全体量のうち、中嶋農法茶葉を20%使用。

土作りからこだわる「中嶋（なかしま）農法」の茶葉を取り入れた「一（はじめ）茶織（さおり）」

「一（はじめ）茶織（さおり）」は、厳選国産茶葉を100%使用し、さらに中嶋農法の“煎茶”と“抹茶”の2種類の茶葉を使用。その茶葉を口当たりのよい純水で時間をかけてじっくりと低温で抽出することで、適度な渋みを残しつつ、茶葉本来のあまみと旨みを引き出しています。「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、繊細でやさしく上品な響きがこの味わいと共に幅広い世代からご好評いただいております。

<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20%）、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）：2L PET/326円、500ml PET/147円、350ml PET/131円、280ml PET/120円、340g缶/120円、160g缶/80円他

発売日：2008年2月18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 日本総合医学会最高顧問
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、農薬や化学肥料の多量な投与を抑えつつ、自然災害・病気・害虫などに強く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・CSR推進部 広報課

TEL：011-888-2091/FAX：011-884-3832

お客様からのお問い合わせ先：0120-308509