

急須で淹れたような“にごり”のある本格緑茶  
よりふくよかで深い味わいへ！  
“にごり”のある、旨みのある上質なお茶

## 新「綾鷹(あやたか) 上煎茶」

本格志向の市場ニーズに応じて、スーパーなどへ販路拡大！

4月13日(月)から425ml PETが登場  
5月25日(月)には、待望の中・大型サイズ(1L、500ml)が登場

北海道コカ・コーラボトリング株式会社(本社：札幌市清田区 社長：角野中原)は、本格緑茶ブランド「綾鷹(あやたか)」より、「綾鷹 上煎茶」425ml PETを4月13日(月)から北海道でリニューアル発売いたします。

さらに5月25日(月)からは、新しく500mlペットボトルと1Lペットボトルの大型サイズを導入し、これまで展開してまいりましたコンビニエンスストアと自動販売機に加え、量販店・スーパーなど販路を拡大し、豊富なラインナップで、本格志向の市場ニーズに応じてまいります。



「綾鷹(あやたか) 上煎茶」

(左から)500ml PET/150円、425ml PET/147円

全てメーカー希望小売価格(消費税込)

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、急須で淹れたお茶と同じく、“にがり”があるのが特長で、お茶本来の味わいが楽しめるワンランク上のプレミアム緑茶として、発売以来、大変好評いただいております。

全員が日本茶インストラクターの資格を持つ本製品の開発チームは、アミノ酸、テアニン、カテキンの3つの黄金バランスにより、旨みの凝縮された『コク』のあるお茶ができるという信念のもと、高品質を求められる緑茶市場のトレンドを踏まえ、製品の改良に努めてまいりました。このたび新しく生まれ変わった、新「綾鷹 上煎茶」は、厳選された国内有数の茶産地で栽培された茶葉の使用や香味の吟味など、味わいへのこだわりはそのままに、「本物の緑茶」の証である“にがり”を生み出している抹茶にリニューアルの焦点を当てました。より甘みのある抹茶を使用し、抹茶の抽出温度を低くすることで渋みや苦味を抑え、緑茶の甘みを引き出しています。これにより、急須で淹れた緑茶のようなふくよかな味わいを、飲み終わった後も十分に堪能いただけます。

パッケージは、上品な切子のガラス細工をイメージした従来の“キリコボトル”を引き続き採用し、ラベルデザインは、抹茶をイメージした明るいグリーンをベースに、高級感を感じさせる金色の帯を上下にあしらひ、ラベルの面積を拡大することで、よりモダンで洗練された印象を強くするとともに、高級茶の味わいとこだわりが想起させる「上質なおもてなし」を表現いたしました。また、500ml ペットボトルと 280ml ペットボトルのラベルには、“キリコカット”をイメージしたキリコのデザインを施しました。さらに、製品名の隣に配していました「宇治茶舗」の文字を赤の落款に記すことで視認性を強化しています。

これまで「綾鷹 上煎茶」は、プレミアム感を重視した小容量サイズで、全国のコンビニエンスストアと自動販売機で発売してまいりましたが、素材そのものの味わいや産地を重要視する、昨今の食の本格・本物志向の高まりにお応えし、5月25日(月)から、新たに500ml ペットボトルと1L ペットボトルの大型サイズを導入し、販路を拡大いたします。

「綾鷹」のメインターゲット層である本物志向の30代～50代の男性のみならず、豊富なラインナップで家族を始めとするより多くの方々に、本物の緑茶の味わいをお届けしてまいります。

また、CM キャラクターには、導入以来引き続き、「日本の上質な本物」を知りそれを伝えられる人物として真田広之さんを起用。本物には“にがり”があるというメッセージを広く伝えていきます。

<製品概要>

製品名：綾鷹(あやたか) 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)：

425ml PET/147円、350ml PET/131円、280ml PET/120円、

500ml PET/150円、1L PET/220円

発売日：425ml PET/2009年4月13日(月)

他のPET/2009年5月25日(月)

販売地域：北海道

<ご参考資料>

かんばやししゅんしょうほんてん  
「上林春松本店」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代に渡り、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。江戸時代には御茶師の中の最高位「御物茶師(ごもつちやし)」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を持つ。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、お茶文化の発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 広報課

011-888-2091