

# 京都府指定無形文化財を実用化。宇治茶一筋16代「吉田家」秘伝無形文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」で作る「手もみ玉露」が原料750mL/1本5万円、高級緑茶飲料「玉露ザ吉田エリート」(年間先着300本)10月10日より販売開始。宇治茶の文化的景観を世界文化遺産登録へ支援。



※木箱に納めております。グラスは含まれません。

2007年5月からワインボトル入り高級茶「ロイヤルブルーティー」を自社一貫開発製造するロイヤルブルーティージャパン株式会社(SGS-HACCP 認証・ハラル認証工場: 神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長: 吉本 桂子)は、「King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite (略称: 玉露ザ吉田エリート)」を2022年10月10日(月)より年間先着300本販売開始。宇治茶一筋16代「丸利吉田銘茶園」製、無形文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」の中でも、2019年(令和元年)大嘗祭に於いて献上した茶畑の一芯二葉を一枚一枚丁寧に手摘みし、最高の技術で製茶した茶技術(宇治製法)で作る「手もみ玉露」が原料。宇治茶の文化的景観を世界文化遺産登録へ支援して「京都府指定無形文化財の無形民俗文化財」を実用化。直営オンラインブティック・六本木店で販売。記念茶宴を京都・東京等で開催予定。

商品名	King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite キング オブ グリーン ギョクロ ザ ヨシダ エリート ※略称: 玉露ザ吉田エリート(吉は「土+口」)
名前の由来	「King of Green」日本茶の中でも緑茶トップクラス(手摘み・自然立って)である称号。
シリーズの由来	「Elite」ロイヤルブルーティーのクラシフィケーション最高位として新設。 原料茶葉の基準は、単一茶園の中でも特別な栽培区、摘採が「一芯二葉を手摘み」、揉捻が「手もみ」であること。 「GYOKURO THE YOSHIDA」宇治茶作り16代続く「吉田家」をリスペクトして。
販売価格	1本750mL / 55,000円(税込) ※木箱入り ※毎シーズンの生産が限られているため、年間最大先着300本。
仕様	緑茶飲料 / 内容量: 750mL / 保存方法: 要冷蔵・縦置き / 賞味期限: 製造日より3か月 原材料: 緑茶(京都府宇治市産 丸利吉田銘茶園製 手もみ玉露) / 製造: ロイヤルブルーティージャパン(株) (神奈川県茅ヶ崎市 SGS-HACCP 認証工場)
原材料の説明	京都府指定無形文化財の無形民俗文化財「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」で作る「手もみ玉露」。一般の玉露と異なり、特に選んだ茶樹から特殊な摘み方(一芯二葉を手摘み)によって手摘みした茶葉を、茶師(ほいろ師)が助炭の上で4~5時間もかけて丹念に手揉み仕上げ。1回に700gほどしか出来ず、いわゆる伝統技術の粋を生かした宇治茶の逸品。その形状は針のように細かく、まこと玉の雫といった味わい。吉田家14代園主・故吉田喜三郎は、その手揉み製法において宇治市無形文化財に認定。その功績が、京都府指定無形文化財の無形民俗文化財に。令和元年(2019年)11月大嘗祭に於いて天皇陛下に献上。吉田家は茶園に必要な稲穂の長い葉を作るため、昔ながらの「はさ掛け」をして、天日干し米を生産しています。
吉田家が護る「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」について	元文3年(1738年)に宇治田原町の茶農だった永谷宗園翁が青煎煎茶製法を創案。それまでは、中国の流れを汲み、茶の芽を釜で炒って、ムシロの上で手足によって揉み、日光で乾燥させた、釜炒り茶といわれるものでした。翁は、この製法を改良し、ホイロで乾燥しながら手で揉む製法(青煎煎茶製法)を開発。この茶は、従来の茶に比べて色沢香気ともに優良で、江戸をはじめ各地において評判を博しました。その後、多くの人々によって改良を加えながら、今日の手揉み宇治製法が完成。この手揉み製法が全国銘茶産地に広められ、現在各地で保存されている手揉み技術の大半は、宇治製法の流れを汲むものと思われています。吉田家14代園主 故吉田喜三郎が保持していた玉露の手揉み製法は、この宇治製法を正しく受け継ぎ、更に技術改良を加えたものであります。昭和44年(1969年)3月3日宇治製法技術保存協会が結成され、翌年10月「宇治茶手揉み製法」が無形文化財に指定され、その保持者として吉田家14代園主 故吉田喜三郎が認定されました。また、平成13年(2001年)には宇治茶製法技術保存協会をはじめとする京都府内にある5つの保存会によって「京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議」が結成され、京都府における「宇治茶手もみ製茶技術(宇治製法)」の伝承・保存活動はさらに飛躍します。そして平成21年(2009年)には、こうした活動内容が京都府教育委員会から認められ、京都府指定無形文化財の無形民俗文化財にも指定をされました。
宇治茶の歴史と吉田家	連綿と受け継がれてきた宇治茶の歴史、その元を辿れば京都桐ノ尾高山寺。今から1200年前、最澄と永忠が唐から帰国。唐風喫茶文化(煎茶法)伝来が記録に残ります。本格的な伝来は、約800年前、栄西により宋風喫茶文化(点茶法)伝来、宋(中国)から持ち帰られた茶の種子が、高山寺開祖・明恵へ分与され、桐ノ尾に播種。明恵は、茶の功德(効用)をあまた衆生へ伝えるべく、宇治やその他の地域に普及振興。播種の中でも、黄檗山万福寺の門前に分ち植えられたのが、宇治茶の起源。宇治は地理的にも恵まれ、また先人の精進により日本茶の代名詞とまでなります。しかし時は流れ、人の好みも変遷、茶の本来の「阿留辺幾夜宇和(あるべきようわ)」とは? 「阿留辺幾夜宇和(あるべきようわ)」とは、「今の時点で自分が成すべき事に最善を尽くす」という明恵の教えです。吉田家は、「その答えは茶の原点返るしかない」使命から、明恵の教えを未来に引き継ぐべく、吉田家14代園主 故吉田喜三郎から日本最古の茶園(高山寺茶園)の肥培管理を高山寺より拝命。茶の本来の「阿留辺幾夜宇和」を探りつつ茶造りに精進しております。
ラベルの特徴	「Elite」コレクションのラベルの色は「黄檗染(こうろぜん)」。最高位を象徴するお茶のシンボルカラーとして採用。弘仁11年(820年)嵯峨天皇により、それまでの紫から改めて定められた、天皇のみに許された衣服の染め色。天皇の位の象徴色として太陽の輝きを表し、光線に変化する「太陽の染」とも呼ばれます。今上天皇が「即位の礼」でお召しになる金茶色の袍(ほう)の色。
販売	オンライン: オフィシャルオンライン ブティック <a href="https://online.royalbluetea.com/">https://online.royalbluetea.com/</a> 店頭販売・有料試飲・茶宴の予約: 六本木ブティック <a href="https://www.royalbluetea.com/boutique/roppongi/">https://www.royalbluetea.com/boutique/roppongi/</a>
【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】 ロイヤルブルーティージャパン株式会社 担当/吉本桂子・櫻井典子 TEL 0467-50-0806 FAX 0467-53-7009 E-Mail: <a href="mailto:rbt@royalbluetea.com">rbt@royalbluetea.com</a>	

【商品写真】 King of Green GYOKURO THE YOSHIDA Elite / キング オブ グリーン ギョクロ ザ ヨシダ エリート / 略称: 玉露ザ吉田エリート (吉は「土+口」)  
 ※木箱に納めております。グラス・茶葉は含みません。※ラベルの色「黄櫨染 (こうろぜん)」は光線により色の見映えが異なります。



こちらの木箱に入れて  
お届けいたします。



【原料茶「手もみ玉露」に関する写真: 写真提供 / 丸利吉田銘茶園 (京都府宇治市)】



ROYALBLUETEA



配信元・製造販売元 / ロイヤルブルーティー・ジャパン株式会社  
 〒253-0014 神奈川県茅ヶ崎市本宿町 2-8 TEL 0467-50-0806 FAX 0467-53-7009  
<http://www.royalbluetea.com>  
 Copyright (C) 2022. ROYAL BLUE TEA JAPAN CO., LTD. All Rights Reserved.

## The Brand Story of ROYAL BLUE TEA

If this is tea, what was I drinking before?  
 The finest, hand-picked, naturally grown tea leaves  
 To be enjoyed anywhere, at any time, by anybody  
 On a par with the best of wine and champagne  
 The dream of the perfect tea come true

ワインボトルに入った手摘み高級茶、ロイヤルブルーティーは  
 本物のお茶を伝えたい一心で作りました  
 お茶といえば「機械摘み茶・ブレンド・着香」  
 しかも「高級茶は淹れ方がむずかしい」という現実  
 それならば、高級茶の真髄である  
 手摘み茶・FTGFOPがあること  
 お茶を淹れなくても高級茶を愉しめるようにしたい  
 という熱い想いで開発が始まり、2007年5月に誕生しました

本物の高級茶の「色・香・味」を伝えるため原材料は「手摘み茶」のみ  
 3～7日間、手間と時間をかけ非加熱抽出・非加熱ろ過除菌充填  
 薬品や食品添加物は使用せず、加熱殺菌もしていないため  
 微生物（一般細菌・大腸菌群・黴・酵母・ウイルス）を制御した  
 SGS-HACCP認証取得した厳格な衛生・品質管理基準の下  
 クリーンルームの中で、手仕事で製造しています

お茶は紀元前から上流階級の人しか愉しめなかった高級嗜好品  
 ロイヤルブルーティーは  
 いつでも・どこでも・誰でもワイングラスに注ぐだけで  
 ワイン・シャンパンと同じ価値で料理と会話のマリアージュが叶う高級ノンアルコール  
 誰でも平等に愉しめる、新たな食のシーンを創造します

製造販売 ロイヤルブルーティージャパン株式会社 神奈川県茅ヶ崎市本宿町2-8 電話 0467-50-0806(代)  
 SGS-HACCP 認証工場及びNAHAハラール認証取得  
 営業許可証:清涼飲料水製造業・食品製造業・食品販売業・器具容器包装おもちゃの製造又は販売業・飲食店営業

### 【詳細説明】

「ロイヤルブルーティー」は、2006年5月会社設立のロイヤルブルーティージャパン(株)が、2007年5月より、高級ノンアルコールとしてワインボトル入り高級ボトドティーを自社開発一貫製造販売するお茶のブランドの総称。  
 厳格な基準で選別した「手摘み茶」のみが原料。原料に薬剤、添加物を使用しない、微生物制御した衛生・品質管理の下、非加熱抽出・非加熱ろ過除菌充填。クリーンルームで、ほとんどの工程を手仕事で製造。商品は1本750ml、3,800～60万円(税抜/2022年9月価格改定時からは、5,000円～60万円税抜)、多品種小ロット20数アイテム、唯一無二の製法で自社製造した商品は全て販売する生産方式(食品ロス0工場経営)。  
 神奈川・茅ヶ崎に自社工場と東京・六本木に直営店を構えています。商品は、G7伊勢志摩サミット、G20大阪サミットなど国賓をもてなす宴席で公式ノンアルコールとして採用。銀座三越やそごう横浜店、高島屋など、有名百貨店で取り扱い。著名なホテルや旅館のインルーム、高級レストラン、バーなどでもロイヤルブルーティーを提供。2011年より日本航空国際線ファーストクラス採用。航空会社史上初、機内での高級ノンアルコールのサービスは2022年5月、満11年を迎えます。ロイヤルブルーティーの食の安全の取組は、2007年発売から、世界的トップクラスの国際認証機関SGS-HACCP認証取得。創業から、厳格な衛生・品質管理体制で製造を維持しています。

※HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point. 危害分析重要管理点

ハサップは食の安全性を維持する国際基準

国連の国連食糧農業機関[FAO]と世界保健機関[WHO]の合同機関である食品規格委員会から発表され、各国にその採用を推奨している衛生管理手法。日本は、2021年6月、食品に関わる全事業者対象にHACCP制度義務化。

【FTGFOP】Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe ファイン・ティッピー・ゴールデン・フラワリー・オレンジ・ペコ

紅茶の世界共通のクラシフィケーション表記。手摘みされた上質の新芽がたくさん含み、茶湯の水色が美しい黄金色を呈すもの。goldenは新芽の色と茶湯の水色双方を意味する。

【SGS-HACCP 認証】

SGSによるHACCP(危害分析重要管理点)認証を受けることで、食品安全管理および製品品質を厳格に維持しています。SGSはスイスを拠点とする、世界的トップクラスの検査、検証、試験および認証機関。



## スーパープレミアム全シリーズ完売、1本30万円 世界基準ボトルドティー誕生秘話

2006年会社設立当時、前代未聞、唯一無二の製法で作るボトルドティー開発のため、たまたま静岡で、ある技術の研修(HACCP)があると聞き足を運びました。通常、飲料水以外の容器入り飲料は、加熱殺菌及び長期保存できるように添加物を加えて製品化しなければなりません。なぜならば、グローバルヘルスの基準から、微生物(細菌・黴・酵母・ウイルス)を0にしなければならぬからです。淹れ方が簡便な「水出し茶」普及を検証しましたが、一般家庭及び飲食店において「水出し茶」の普及は「食中毒」「感染症」リスクが非常に高すぎます。なぜならば、茶葉は農産品だから。チャギは露天栽培、茶摘みから製茶、梱包、流通、消費者の口に入るまで、一度も、洗浄しません。無菌の状態で茶葉詰めは不可能です。原料の水は腐敗する、台所・厨房は微生物の巣窟だからです。水抽出するための容器は完璧に滅菌できない。一方で、カメリアシネンシス系のチャギの茶葉で作る「お茶」は「カテキン」のネーミングの由来となる抗菌・抗ウイルス・抗酵母・抗酸化等の機能成分が主体のため、常飲する習慣は、食中毒、感染症や生活習慣病の予防対策につながります。我々は、お茶の類い稀な機能成分を活かせば、加熱殺菌はしない・風味を変える添加物は加えない茶飲料製造が実現できる仮説を立て、世界的に類がない製造手法の茶飲料製品化の決意をしました。

保健所には「正気ですか?」と製品化を拒まれました。それでも、手仕事でも微生物を制御した工程・工場を作れば製品化できるのではないかと偶然その技術研修が「静岡」だったことで、静岡を訪れました。保健所が許可するか判らない、資金0、工場建設のため銀行融資が叶うか判らないお茶飲料を製品化に挑む我々に、茶所、静岡ならではの「日本茶の危機」を、私たちに語ってくれました。「茶文化を変え、日本茶の未来を変えるのではないかと」という切実な期待からです。早速、静岡茶発祥の地を訪れました。「手摘み茶」を賞味する機会を頂き衝撃を受けました。埋もれた歴史背景、地理的条件、茶畑の形状、栽培方法、色・味・香・余韻。日本に生まれていながら本物の日本茶を知らないことが「恥ずかしい」と思いました。美味しさと、感動を超える、「これが本物の日本茶」であることに。何が何でも、保健所から前例のない茶飲料製造販売許可を取得せねばならない、資金調達をして小さくても世界基準の品質管理ができるクリーンルーム工場を建設しなければならぬと決意しました。ロイヤルブルーティーの原料茶の最低基準は「手摘み茶」です。「手摘み」の日本茶はとて高価すぎて、商品化しても数万・数十万円以上になります。それでも、採算度外視で開発し、世の中に知らしめることで、「新しく、本物の茶文化を創る」という思いでボトルドティーを誕生に挑みました。

誕生後、特に茶産地からの注目が高く、日本一の茶農家であるカネタ太田園・天竜茶研究会 代表 太田昌孝さんに出会いました。2008年、農商工連携第一号認定を取得、商品化に挑みました。太田昌孝さんは、無名であった茶産地、天竜茶を世界一にした地域統括、高い技術から育まれる高級日本茶を市場・文化を創世した功績から天皇杯・黄綬褒章授章を賜り、現在の上皇上皇后両陛下下謁見の機会を賜りました。文化が経済を作るという我々の事業も、生業が立ち、漸く実業界で注目され、今日に至ります。



## COMPANY HISTORY

※1本=750ml ※原料は手摘み茶 ※価格は税抜表示。

2001	JTB 約 30 年勤務を経て佐藤節男(現・代表取締役会長)が個人事業「湘南ストラテジー」を開業。 佐藤節男は JTB 時代、寛仁親王、美空ひばり、みのもんた、本田技研、マイクロソフト等、各界著名人接遇担当。
2002	佐藤節男がティースクール・ティーサロン「茶聞香」を開業。
2004	グラフィックデザイナー吉本桂子(現代表取締役社長)が「茶聞香」に参画。
2006	(公財)湘南産業振興財団の推薦で「茶聞香」の事業化、佐藤、吉本が共同でロイヤルブルーティージャパン株式会社を設立。 第 41 回「かわさき起業家オーディションビジネスアイデアシーズ市場」かわさき起業家賞・会場応援賞受賞。「かながわビジネスオーディション 2006」奨励賞受賞。藤沢市に製造工場竣工。清涼飲料水製造許可・飲食店営業許可取得。
2007	ワインボトル入り高級茶飲料「ロイヤルブルーティー」発売開始。 ベルギー・モンドセレクション金賞受賞(以後 3 年連続受賞)。 製造工場が SGS-HACCP 認証取得(食の安全品質管理国際規格認証)。
2008	農工商等連携推進法第 4 条及び第 6 条の規定に基づき、第一号認定事業者として経産省から認定。 静岡県浜松市天竜区のカネタ太田園(太田昌孝)と農工商連携事業スタート。
2009	カネタ太田農園との農工商連携事業開発商品、1 本 20 万円の緑茶飲料「King of Green MASA super premium Series2, Vol.2」受注生産開始。
2010	神奈川県より、天皇后両陛下ご臨席「第 61 回全国植樹祭」レセプションにてウェルカムドリンクとして拝命。
2011	日本航空国際線ファーストクラス全便で高級ノンアルコールとしてロイヤルブルーティーのサービスがスタート。 福岡県八女市星野村産「伝統本玉露」を原材料にした 1 本 25,000 円の緑茶飲料「King of Green HIRO premium」発売開始。 神奈川県より、米国ミラーランド州姉妹都市 30 周年記念レセプションにて乾杯拝命。 銀座三越・紅茶売り場「デセール・テ」にて店頭販売スタート。
2012	インド・ダーージリン「マカイバリ茶園」産の有機紅茶が原料の「Royal Darjeeling Rajah」シリーズ発売開始。 ロイヤルブルーティー発売 5 周年記念、1 本 4,500 円、茶師十段こだわりの「玉露ほうじ茶 KAHO 香焙」をお中元の逸品「美事を送る 季をおいしく」として高島屋全店から発売開始。
2013	外務省主催、スー・チー女史晩餐会にて「King of Green MASA premium」が乾杯拝命。 日本政策投資銀行主催「第 2 回 DBJ 女性新ビジネスプランコンペティション」で吉本桂子が DBJ 女性起業家大賞受賞。 宮崎県五ヶ瀬町産「釜炒り緑茶」を原材料にした 1 本 5,000 円の緑茶飲料「釜炒り緑茶 IRIKA 炒香」発売開始。 農工商連携事業、カネタ太田園・太田昌孝氏が「平成 25 年度農林水産祭」で天皇杯受賞。高級茶ブランド連携が高く評価。
2014	天皇杯受賞の太田氏の受賞茶を原材料にした 1 本 30 万円の「King of Green MASA super premium」受注生産開始。
2015	京都府「京都第 6 次産業プロジェクト戦略事業」認定、JA 京都やましろと共同開発した 1 本 5,500 円の「京都宇治碾茶 The Uji」発売開始。 ミラノ万博に「King of Green MASA super premium」出展、1 本 2 万円の緑茶飲料「King of green MASA premium」がレセプションで乾杯拝命。
2016	茅ヶ崎市に新社屋、新工場竣工、移転。工場併設直営店舗オープン。 「G7 伊勢志摩サミット」において、京都宇治碾茶「The Uji」(5,500 円/本)、「King of green RIICHI premium」(15,000 円/本)が設宴拝命。 農林水産大臣賞(第 70 回全国茶品評会 玉露の部)を受賞した伝統本玉露の茶葉を原材料にした 1 本 60 万円の緑茶飲料「King of Green HOSHINO Super Premium」を受注生産開始。
2017	六本木(東京都港区)に直営店(旗艦店)Royal Blue Tea Roppongi Boutique/The T Bar(六本木ブティック)開業。
2019	「G20 大阪サミット」首脳向け夕食会において、田崎真也氏選定、「京都宇治碾茶 The Uji」・「玉露ほうじ茶 KAHO 香焙」、「釜炒り緑茶 IRIKA 炒香」がノンアルコールとして設宴拝命。 農林水産大臣賞(第 72 回全国茶品評会 普通煎茶の部 4kg)を受賞した手摘み煎茶の茶葉を原材料にした 1 本 30 万円の緑茶飲料「King of Green MASA Super Premium Series4, Vol.3」を受注生産開始。
2020	1 本 1 万円紅茶飲料「Royal Darjeeling Rajah Imperial」発売開始。 お酒を飲まない人が愉しめる高級ノンアルコールサービス「茶宴(コース料理とロイヤルブルーティーのマリアージュ)」サービスを六本木ブティックで開始。 特注品・国産青茶(烏龍茶)が原料の 1 本 8,000 円「釜炒り青茶 炒香 IRIKA Sapphire(イリカ サファイア)」発売開始。 農林水産大臣賞(第 73 回全国茶品評会 普通煎茶の部 4kg)を受賞した手摘み煎茶の茶葉を原材料にした 1 本 30 万円の緑茶飲料「King of Green MASA Super Premium Series5, Vol.4」を受注生産開始。
2021	特注品・国産紅茶が原料の 1 本 8,000 円「釜炒り紅茶 炒香 IRIKA Ruby(イリカ ルビー)」発売開始。 日本航空国際線ファーストクラス全便ロイヤルブルーティーサービスが 10 年を超える。 農林水産大臣賞(第 74 回全国茶品評会 玉露の部 4kg)受賞茶を原材料にした 1 本 30 万円の緑茶飲料 King of Green YAME GYOKURO Super Premium Series6, Vol.1 を受注生産開始。 当該事業を文化として振興するため般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会を設立。
2022	疫病予防が起源の岐阜・東白川村茶、疫病退散を祈願して、1 本 30,000 円「King of Green Higashi-Shirakawa premium 東白川村プレミアム」(先着 200 本)発売開始。