

理想のお茶を求めて 茶系飲料 No.1 ブランド (※1)



お〜いお茶

■祖業はお茶屋。 伊藤園の挑戦は続く。

株式会社伊藤園（以下、伊藤園）は、その前身である「フロンティア製茶株式会社（※1）」より緑茶（リーフ）を販売してきました。当時、お茶屋で量り売りされていた緑茶を個包装した緑茶（リーフ）製品として発売するなど、緑茶（リーフ）市場に対して積極的に製品を展開していました。しかし、1970年代より緑茶（リーフ）市場は急激に落ち込み始めます。それは、コーヒー飲料や炭酸飲料などの缶入り製品の発売による飲用形態の多様化や、ファストフードをはじめとした食文化の洋風化などが進み、急須でいれるお茶が若年層を中心に離れつつあることが原因でした。

このような中、伊藤園は「和」の文化である緑茶を、いつでも、どこでも、自然のままのおいしさで、多くの人たちに味わっていただきたい」という想いで緑茶飲料（缶入り製品）の開発に着手をしました。「国産茶葉100%使用」「無

香料・無調味」「急須でいれた自然のままのおいしさ」にこだわり、10年もの研究・開発期間を経た1984年、ついに緑茶飲料の開発に成功しました。翌年の1985年2月には「お〜いお茶」の前身である「缶入り煎茶」として発売をしました。

その後も、世界初のペットボトル入り緑茶飲料の発売（1990年）や、業界初のホット専用ペットボトル製品の発売（2000年）など、いくつもの「世界初」「業界初」の技術革新を積み重ね、お客様の手元にお届けしてきました。今年も、「お〜いお茶」のコンセプトである発明当時の「想い」を大切に、さらなる挑戦を続けていきます。

（※1）2016年1月から12月の販売数量（伊藤園調べ）。

（※2）1966年、静岡県静岡市に設立。1996年に「株式会社伊藤園」へ商号変更。

■北米でもブーム 日本のお茶「お〜いお茶」

昨今、国内外で日本の食文化が注目を集める中、「お〜いお茶」は日本の伝統的な飲み物「お茶」を代表するブランドとして成長を続

けています。

世界的に有名なIT企業が多く集まるサンフランシスコ、通称シリコンバレーと呼ばれる地区では、「お〜いお茶」を手に仕事をされる風景や、食事を楽しむ姿が日常的に見られるようになりました。これも、「必ずや緑茶の健康性やおいしさを理解してもらえはるはず」との想いで、お客様に密接した営業活動を継続的に行うことで、日本のお茶「お〜いお茶」は「ナチュラル」で「ヘルシー」だとの認識が浸透していったためです。

今後、緑茶の持つ健康性の認知度をより一層高めるとともに、日本のお茶「お〜いお茶」を世界



に向けて発信していきます。

■すべては「おいしさ」のために、「おいしいお茶」のこだわり

【原料のこだわり】

茶産地育成事業

緑茶飲料市場の伸長に伴う原料茶葉の需要増加を見越し、継続して安定的に高品質な茶葉を調達し、お客様へいつでもいつまでも「おいしいお茶」をお届けするため、個々の茶農家や、茶園造成をサポートする取り組みを行っています。中でも、「新産地事業」では、耕作放棄地を茶生産農家の方と二人三脚で大規模茶園へと再生し、「おいしいお茶」に適した良質な茶葉を畑から育てています。「おいしいお茶」のペットボトルに適した原料開発も行っております。

新・後火仕上げ製法

荒茶を整形し、細かく形や重さなどで分別した後、長年の経験で研ぎ澄まされた味覚を持つ「茶師」

が、ていねいに茶葉の特長・形状を見極め、それぞれに最適な時間・温度で火入れを行い、茶葉の「おいしさ」を最大限引き出しています。

【製造のこだわり】

自然抽出

不純物を取り除いた純水を使用し、ご家庭でお茶をいれるように、大きな急須で「自然抽出」すること、お茶本来の「おいしさ」を上げています。

ナチュラル・クリアー製法2010

（ペットボトル製品）

緑茶の抽出液を天然素材のマイクロフィルターでろ過することにより、オリや沈殿物の発生を防止し、澄んだ色を引き出しています。2010年より、天然素材のマイクロフィルターに加え、新たにオリを吸収する新素材を採用し、余分な雑味を取り除き、お茶本来の「おいしさ」と香りを向上しました（方法特許 第4015631号）。

ティー・ナチュラル製法

（ペットボトル製品）

品質を低下させる酸素から緑茶を守るため、酸素との接触を極力遮断するとともに、抽出液中の酸素を低減させています。

■日本のお茶「おいしいお茶」

おいしいお茶 緑茶

（国産茶葉100%、無香料・無調味）

当社独自の取り組みである「茶産地育成事業」を通じて、栽培から加工まで鮮度にこだわって開発した「おいしいお茶専用茶葉」を使用しています。また、茶葉を煎ってから10分以内に、旨みや甘みといったお茶の「おいしいところ」だけを抽出する（※）ことで、まろやかな「おいしさ」と香りを一層引き立たせました（国産茶葉100%、無香料・無調味）。（※）一部ペットボトル製品のみ



525mi PET

■おいしいお茶 濃い茶

（国産茶葉100%、無香料・無調味）

上質、かつカテキンが豊富な国産茶葉をたっぷり使用し、渋み成

分（カテキン）と旨み成分（テアニン）が豊富な、健康カテキン量2倍（※）の緑茶飲料です（国産茶葉100%、無香料・無調味）。（※）当社緑茶飲料比



525mi PET

発売以来のシンボルである竹のデザインがより美しく際立つ、新型ペットボトルで新登場（2017年5月22日発売）



新デザイン
525mi PET

おいしいお茶

“3つの鮮度”のこだわり

- ① 鮮度茶葉…「おいしいお茶専用茶葉」を使用し、加工時間を約半分に短縮
- ② 鮮度抽出…抽出前に茶葉を温めて香りを閉じ込めて抽出
- ③ 鮮度充填…お茶に含まれる酸素量を0.0003%以下に抑制し、酸素による味の変化を防止