

【 PRESS RELEASE 】 プレス関係者 様
世界緑茶コンテスト2013授賞のお知らせ

2013/ 9/15 配信元 : 茶来未 ちゃくみ



鎌倉茶来未 (ちゃくみ)
世界緑茶コンテスト
2013最高金賞&パッケージ大賞W受賞

横浜市在住茶師佐々木が
史上初の快挙！ V2達成

過去7回開催され延べ730点(過去参加国・日本・中国・韓国・タイ・インドネシア・ベトナム・台湾) W受賞2回達成は茶来未のみ

財団法人世界緑茶協会は、先月8月22・23日に静岡県島田市の「お茶の郷」で“世界緑茶コンテスト2013”の審査会を開催した。同審査会は斬新で市場性の高い商品を提案していくことで、茶の新たな需要を創造し、消費拡大に繋げることを目的に開催されており、今年からはじめ中国、韓国、台湾から合計99点の出品があった。

審査員は専門家やデザイナー、茶流通業者など8名。審査基準は、商品形態として「コンセプトやネーミング」「パッケージ」「コストパフォーマンス」を、品質として「滋味」と「香気」を審査し、総合点により受賞が決定する。入賞茶は今後、食品見本市をはじめとする県内外のイベント会場などで展示、紹介される。今回の受賞の中で最高金賞とパッケージ大賞をW受賞したのは、茶来未(ちゃくみ)と他1件。なお、表彰式は11月7～10日に静岡県で開催される「世界お茶まつり2013」内で表彰式が行われ、静岡県の川勝知事より、表彰状の授与が行われる。茶来未の代表者である佐々木は、日本茶を後世に伝えるための活動に寄与し、昨年のフードアクションニッポンアワード2012(日本の自給率を上げる為に農林水産省が行うコンテスト)で風評被害に苦しむ足柄茶の復興支援の功績が認められ食べて応援しよう賞も受賞。



写真(上下)は審査会の模様

茶来未のお茶を仕上げる工程



茶来未 取締役社長 茶師・佐々木健

通常、茶師という仕事は職人業。製茶工場にこもりお茶を磨き、火入れ・合組みし、美味しいお茶に仕上げるのが日常です。しかし、私の場合は店舗を構え、お茶作りの合間を見ては、直接お客様の前に立ちお茶を淹れさせて頂いております。茶業に携わる者として、日本茶の素晴らしさを知って頂くことが何よりの喜びなのです。また、お客様と接することにより味のトレンド・嗜好・消費動向を身近に感じることが出来、茶作りに活かされております。

今回受賞したお茶は日本の伝統的なお茶の素晴らしさを後世に伝えるとともに、日本人が持つ「おもてなし」の感性を認識できるお茶に仕上げました。

鎌倉 若宮大路

茶来未

【基本情報】

店名: 鎌倉 若宮大路 茶来未
業態: 日本茶(製造卸・小売)
住所: 藤沢市遠藤175-1
電話: 0466-54-9205
FAX: 0466-54-9206
URL: www.chakumi.com

取材申込み / 問合せ先

茶来未 佐々木まで

E-mail: kamura@chakumi.com

携帯電話: 090-7719-9963

店舗: 0466-54-9205