

伊勢茶 mirumeが提案する、味の多様性を楽しむ焙じ茶の新体験

## 『ほうじ茶に革新！ 5種類のほうじ茶で名古屋の伝統に新しい風を』

2024年11月15日(金)より店舗・ECサイトにて販売開始

高品質な日本茶を気軽に楽しめる体験を提供する株式会社 T-BOX(本社:愛知県名古屋市、代表取締役:松本壮真)は、全く新しい焙じ茶体験をご提供いたします。今回のプロジェクトでは、「5種類の焙じ茶」を同時に展開することで、従来の「焙じ茶は一種類」「ほうじ茶は同じ味」という常識を覆し、お茶の多様性を楽しんでいただきます。



味 / 色 / 茶葉 それぞれ異なる5種類のほうじ茶

日本茶の伝統が変革を求められる中、名古屋で親しまれてきた焙じ茶に新たな価値を吹き込むため、株式会社T-BOXが運営する『伊勢茶 mirume』では、2024年11月15日(金)より「5種のほうじ茶」を販売開始します。本プロジェクトでは、茶愛好家から初心者まで楽しめるよう、製法が異なる5種類の個性豊かな焙じ茶を展開。「砂炒り茎ほうじ茶」は小石と一緒に焙じる石焼き芋のような製法で作られるふっくらした風味が特徴で、「半発酵ほうじ茶」は酸化発酵を促すことで花のような香りを引き出した華やかな一品です。「白茎ほうじ茶」は低温焙煎で仕上げ、通常のほうじ茶とはまた異なる上品な香りです。また、「手炒り炭ほうじ茶」はスモーキーな香りが特徴で、職人の技が光る個性的な一杯です。「初摘みほうじ茶」は玉露よりも希少な茶葉を使用し、旨味と甘味の余韻を楽しめる贅沢な味わいです。伝統を守りながらも革新を追求するこのシリーズを通じ、「焙じ茶にもこれほどの多様性がある」という新たな発見を提供し、さらなる日本茶の魅力を感じていただければ幸いです。

<報道関係者様 お問い合わせ>

伊勢茶 mirume(みるめ) 広報担当:松本

TEL: 052-551-3366 E-mail: info@shinryokusabo.co.jp

## 商品特徴

今回の「5種のほうじ茶」シリーズは、すべてmirume店主・松本壮真が厳選した特別なラインナップです。松本は日本茶インストラクターであり、国際日本茶協会が選ぶ「日本茶の革新者0人」にも選ばれています。このシリーズを通して、名古屋の方々にお茶への興味を持っていただけるきっかけになればと願っています。

このほうじ茶シリーズは、「格式を下げずに敷居を下げる」というmirumeの開発理念のもと、ティーバッグ形式でご提供しています。ティーバッグながらも、茶葉の品質や味わいには一切妥協していません。この形で、お茶を日常的に楽しんでいる方はもちろん、普段あまりお茶を飲まない方にも、焙じ茶の多彩な魅力を気軽に味わっていただけます。

「日本茶の革新者30人」:<https://qjtea.org/jp/japanese-tea-innovators-20/>



## 商品概要

### - 砂炒り茎ほうじ茶(12個入): 648円(税込)

小石と一緒に焙じる事で遠赤外線効果により超高温で焙じつつもふっくらとした味わいに仕上がります。ピラジンというリラックス成分を豊富に含み、カフェインが極めて少ないので就寝前にも最適です。



### - 半発酵ほうじ茶(12個入): 972円(税込)

酸化発酵を行うことで花のような香りが引き出されます。これを軽く焙じることによって特有の華やかな香りがする焙じ茶です。



### - 白茎ほうじ茶(12個入): 972円(税込)

茎だけを低温焙煎することにより、通常の焙じ茶とはまた違う上品な香りに仕上がります。実験的に販売した今年の冬は、1番人気のお茶でした。



### - 手炒り炭ほうじ茶(12個入): 648円(税込)

丁寧に職人技によって手炒りします。その際に発生する煙によってスモーキーな香りのお茶に仕上がります。好き嫌いは分かれる味ですが、飲み続けているとクセになります。



### - 初摘みほうじ茶(12個入): 1620円(税込)

玉露の半分ほどしか収穫できない希少な柔らかい新芽のみを使用します。そうすることで、緑茶の旨味を体験してもらえ、非常に珍しい希少な焙じ茶です。最も高級な焙じ茶の1つと言えます。



## 名古屋の伝統への挑戦と未来への革新

mirumeでは、名古屋で親しまれてきた伝統的な焙じ茶文化に、新しい風を吹き込むことに挑戦しました。日本茶といえば抹茶や煎茶が主流ですが、名古屋の人にとって、ほうじ茶は特に身近な存在です。私たちはこの馴染み深いお茶を通じて、「もっとお茶には多様性がある」ことを伝えたいと思い、5種類の個性豊かな焙じ茶を開発しました。

## 伝統に敬意を払いながらも、革新を求めて

一般的な焙じ茶はシンプルな香ばしさが魅力ですが、焙じ茶の可能性はそれだけにとどまりません。そこで、従来の「ミルクや砂糖で伝統を薄めるアプローチ」ではなく、お茶本来の香りや味の豊かさを最大限に引き出すことを目指しました。お茶そのものの面白さを体感してもらうことで、名古屋の人々に「お茶って面白い！」と思ってもらえる体験を提供したいと考えました。

## お茶屋 × 生成AI

### 生成AIでベースデザインを作成

今回のプロジェクトにおいて、AIは無視できません。私たちのような小さな企業にとってAIは非常に心強いパートナーです。

パッケージのベースデザインは生成AI(Chat GPT)を活用して作成し、弊社スタッフが完成させました。AIが生成したアイデアをもとに、各焙じ茶の持つ特徴を引き立てるデザインを採用し、見るだけで「どんな味だろう？」と想像を膨らませられるようなパッケージに仕上げました。

伝統的な焙じ茶に現代的なデザインの革新性を吹き込むことで、焙じ茶の新しい可能性を感じていただける仕上がりとなっています。見た目の美しさとともに、「焙じ茶って面白い！」という体験をパッケージからも感じてもらいたいと思います。



生成AIで作成したベースデザイン



完成パッケージ

## 伊勢茶 mirume

「Cha-novative Cafe & Store」を掲げるmirume。「mirume」は、日本茶の伝統と革新を融合するカフェ&ストアです。店名の「みるめ」は、茶業界で「若い芽」を意味し、新しいことに挑戦する精神と高品質な茶葉の提供を象徴しています。店舗は、那古野・四間道に構え、着実に実績を重ねており、人気洋菓子店の新店舗「at the table slow」のお茶監修や、名古屋マリオットアソシアホテルのスイートルーム(2023年改修)にて伊勢茶を提供しています。

### 【店舗概要】

会社名：株式会社T-BOX(店名：伊勢茶 mirume)  
所在地：愛知県名古屋市 区那古野 1丁目 36-57  
電話番号：052-551-3366  
代表者：代表取締役 兼 店主 松本壮真  
営業時間：11:00 - 19:00(平日)  
9:00 - 19:00(土日祝)  
席数：25席  
URL：<https://www.shinryokusabo.co.jp/>

