

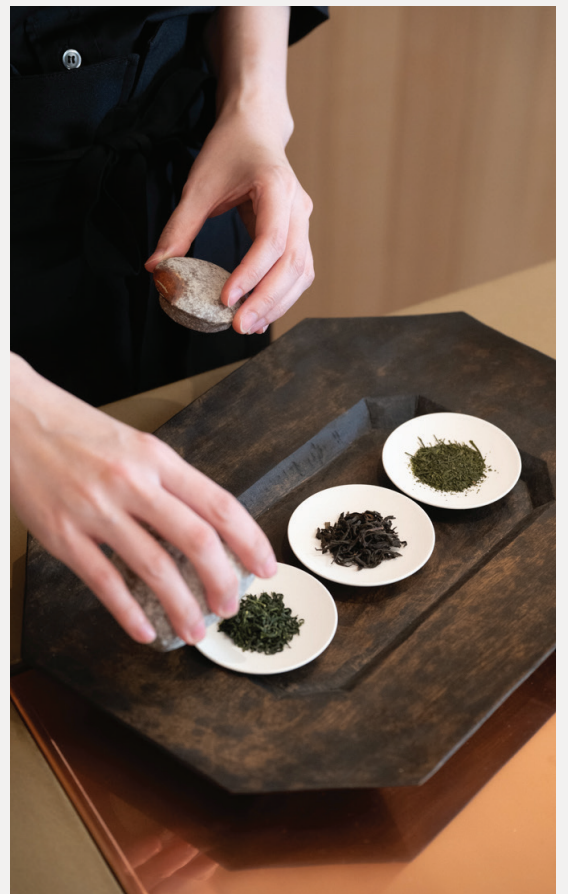


日本茶とともに、現代の暮らしを豊かに。
未来へつなぐ、新しいお茶の楽しみ方『新日常茶飯事』。

丸松製茶場プロデュースの「san grams サングラム」が3月3日に待望のリニューアルオープン。



お茶の産地として国内屈指の静岡県において創業120年以上の歴史を誇る丸松製茶場(本社:静岡県菊川市、代表取締役:佐野 晋介)は、創業者から続く『お茶を通して人々の生活を豊かにすること』という思いのもと、新しい時代の日本茶を楽しむ豊かな日常『新日常茶飯事』を創り出すことを目指したブランドとして「san grams サングラム」のリニューアルを発表します。旗艦店となるサングラム菊川店では、お茶の魅力を気軽にカジュアルに体感していただく[カフェ]、より深く伝統的な日本茶に触れていただく[はなれ]、深蒸し茶や有機栽培の茶葉を中心とした高品質のお茶や、お茶を楽しむ茶器などを取り揃えた[ショップ]を併設した特別な空間としてオープンします。



お茶の世界の奥深さが感じられ、訪れる人を魅了する癒しの空間、「サングラム」

「サングラム」では、菊川市名産の深蒸し茶、有機栽培のお茶を中心に個性豊かな生産家のシングル茶葉や世界のお茶を含む多種多様な種類を取りそろえ、お茶本来の魅力を感じていただける空間です。お客様にお好きな茶葉をお選びいただき、それぞれの茶葉に合った茶葉の量、湯の温度、抽出時間などスタッフが説明とともに最適な淹れ方で提供します。口にした瞬間からそれぞれの茶葉の持つ魅力的な香りが広がり、深い味わいが楽しめます。店舗名の「サングラム」は、一煎分の茶葉の量、3グラムに由来しています。たった3gの茶葉がつくる豊かな時間。その小さなひとときが、人々の心を豊かにし、大切な人との絆を深め、自然との調和を感じるきっかけになってほしいという願いが込められています。

伝統的な日本茶に触れる【茶ごと】のエリア [はなれ]



『新日常茶飯事』—— それは、現代のライフスタイルに寄り添う新しいお茶の楽しみ方

現代では、ペットボトルのお茶が手軽な水分補給として広まり、コンビニエンスストアなどで簡単に購入できるようになりました。簡便性などに優れたペットボトルのお茶は素晴らしい商品です。ただ一方で、『お茶を淹れるひとときの心地よさ』や『五感で楽しむ美味しさ』という本来のお茶の魅力が薄れつつある今だからこそ、お茶とともに過ごす時間の豊かさを、新たな日常として提案したいと考えました。それが『新日常茶飯事』です。忙しい毎日の中で、お茶を丁寧に淹れる時間は、心を癒し、人と人をやさしく繋げ、やわらかな温もりを届けてくれます。

本格的なお茶をカジュアルに楽しむ【茶目ごと】の [カフェ] と [ショップ]



【茶目ごと】と【茶ごと】、新しい時代の日本の『お茶を楽しむ日常』を作り出す2つのアプローチ

「サングラム」では『日本茶を本格的でありながらカジュアルに』をコンセプトとし、テイクアウトなどで気軽にご自宅などでも楽しめる【茶目ごと】、また伝統的な茶文化に浸りながらお茶の作法などを通じてお茶本来の奥深さや魅力を感じることができる【茶ごと】の2つのアプローチを提案し、様々なシーンや気分に合わせて『お茶を楽しむ日常』を自然に取り入れることができます。【茶目ごと】は、もっと自由に、もっと気軽にお茶を楽しむスタイルです。ハーブやフレーバーを取り入れたアレンジティーなど、新しい可能性を追求しながら、現代のライフスタイルに寄り添った形でお届けします。お茶をもっと身近に感じていただけるように店内でお茶と一緒に楽しめるフードもご用意、また店内併設のショップコーナーでは茶葉のみならず様々な茶器やオリジナルスイーツを取りそろえています。また【茶ごと】は、厳選された茶器を使い、お茶の香りや味わいをじっくりと堪能することができます。お茶を通してゆったり自分と向き合ように、[はなれ]の特別な空間でお茶の作法などを通じて伝統的な日本茶本来の魅力やおもてなしの心を感じることができます。【茶ごと】は、自分の「心」とのつながりを取り戻すやさしい瞬間を生み出し、お茶の伝統と未来を形にした場所です。

持続可能なお茶の未来に向けて、そして海外へ

丸松製茶場は生産者との密接な関係を通じた製品作りに積極的に取り組み、また地域の生産者や日本の伝統産業の多様性の存続を目指し、地域社会との共生や高品質で安全な製品を展開することで業界の持続可能な発展に貢献しています。また海外の需要拡大に向けた有機茶生産事業への活用として、地元の輸出への入口である静岡県菊川市へ毎年寄付し、地域の輸出振興にも貢献しています。丸松製茶場では「心」「人」「自然」をつなぐお茶の魅力を大切にしながら、現代のライフスタイルに合った形でその価値を広めていきたいと考えています。有機茶をはじめとする高品質なお茶は、生産者、消費者、そして環境のすべてに良い影響をもたらす存在です。この素晴らしい循環を次の世代に引き継ぎ、未来にお茶の文化を残すため、これからも私たち自身の手で皆様に大切にお届けしてまいります。



創業120年以上静岡県の菊川市に拠点を置く老舗の丸松製茶場が描く『未来へつづく新日常茶飯事』の象徴となるお茶ブランド「sangrams サングラム」は、3月3日(月)に待望のリニューアルオープンです。

san grams

〒439-0006 静岡県菊川堀之内 1-1 TEL 0537-36-1201 FAX 0537-36-6100

定休日:水曜日 営業時間:10:00-18:00 カフェは10:30-17:30(LO17:00) ※茶事は完全予約制

www.san-grams.jp



marumatsu

the future of tea

since 1899

【丸松製茶場(まるまつせいちゃじょう)とは】

国内屈指の茶産地、静岡県菊川市に拠点を置く老舗製茶会社。1881年(明治14年)、当時医師であった高林謙三が国家財政の安定を計るには茶を振興しなければという信念のもと医師を辞め、製茶の機械化、発明に取り組んだのが発祥です。その後、静岡県菊川市の共同販売組合社長であった松下幸作が1899年(明治32年)に丸松製茶場の前身である松下工場を創立、同時に丸松製茶場の歴史のはじまりとなりました。その後、製茶機を通じて構築した生産家との関係を生かして製茶部を創立、本格的な製茶製造を開始して現在創業120年以上を誇る老舗製茶会社に成長しました。

【丸松製茶場の技術】

製茶には大きく①選定、②仕上げ、③ブレンド、④品質管理の4段階を経て商品化されますが、丸松製茶場ではその工程ひとつひとつが厳しい管理のもとに行われています。

① 選定

職人が仕上がりをイメージしながら滋味、香気、外観、水色を選定、日本全国、数百軒以上にもなる生産家のもとを訪れ、畑の状態を確認し、茶葉への理解を深めていきます。



② 仕上げ

茶葉の個性を最大限に引き出す仕上げの技術を要します。葉のかたちを整え、質の悪い茶葉を取りのぞく「選別」「整形」し、茶葉本来の甘み、旨み、香りを見極め、茶葉の魅力を最大限に引き出すための大切な工程「火入れ」です。1度の差でも茶葉の風味が大きく変化する火入れは、何度も茶葉をすくいながら拝見台で確認し、温度の微調整を繰り返します。こうして試作を重ねて、イメージするお茶に近づけていきます。

③ ブレンド

茶葉の相乗効果を生み出していくために高い技術が必要とされるのがブレンドです。仕上げやブレンドの工程を行う職人、茶師は、茶葉の潜在能力を引き出しながら、磨き上げる大切な工程を担います。生産家による多種多様の茶葉の個性を見極め、最大限の相乗効果を生み出すために高い技術が発揮されます。丸松製茶場の茶師は、100人以上のプロの茶師が参加する競技大会で金賞を受賞するなど、彼らが持つ感性を最大限にいかしたものづくりを目指しています。

④ 品質管理

「いいお茶」を保つために必要なのが品質管理の工夫です。選定し仕入れた茶葉は、マイナス20℃の環境で徹底的な品質管理を行っています。最盛期に収穫された茶葉を、最良の品質を保持しながら冷凍保存しています。また、冷凍庫で寝かせることにより、茶葉によっては、秋頃にかけて味がまろやかにもなります。冷凍倉庫内は生産家の茶葉ごとに管理され、仕上げ前に解凍し、火入れされて水分値が下がった茶葉は、出荷まで5℃の冷蔵庫で保管されます。品質や作業効率の改善、より安全な商品をお客さまにお届けするために、有機認証 JAS/NOP、商品安全認証システム、FSSC22000、国際認証レインフォレストアライアンス、コーシャー、ハラール認証を取得しています。

《丸松製茶場の製品のおもな受賞歴》

2012年 GOLD MEDAL TEA COMPETITION 2位受賞

2017年 GOLD MEDAL TEA COMPETITION 1位受賞

平成27年 第8回静岡県景観賞 優秀賞 「san grams green tea & garden cafe」

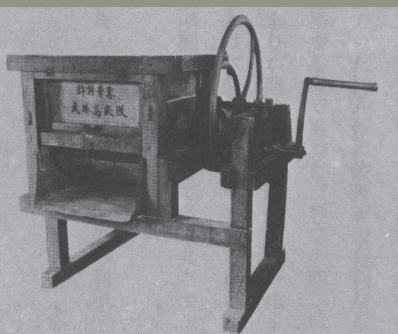
2023年 お茶AWARD フレーバードティー部門 プラチナ賞 「浜茄子紅茶」

農林水産大臣賞多数受賞

株式会社 丸松製茶場

〒439-0037 静岡県菊川市西方2561-1 TEL: 0120-644-588 FAX:0120-884-588

代表取締役: 佐野 晋介



【ご取材、本リリースに関するお問い合わせ先】

PR担当: 富澤詩乃(とみざわしの)

shino@marumatsu-tea.co.jp 0537-36-1201