

《脱ペットボトルの決定打に》

紙製「カートカン」入り 緑茶飲料『茶禅華』を発売

株式会社大井川茶園（本社：静岡県焼津市、代表取締役：雪嶋直通、HP：<https://www.oogawachaen.co.jp>）は、紙製飲料容器『カートカン[®]』^{注1}を使用した緑茶飲料『茶禅華[®]』^{注2}（195g）を2021年7月27日より出荷開始いたします。環境への配慮を強く意識される企業や団体、自治体、公的機関、ホテル・旅館などにおいて、ペット（PET）ボトル飲料などの代わりにご利用いただくことを想定しております。

なお本商品は、大井川茶園と早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 未来イノベーション研究所との共同研究成果に基づき企画・開発した新商品の第1弾となります。



注1) 『カートカン』は、凸版印刷の登録商標です。同社が生産する、長期保存とリサイクルを可能にした紙製の飲料容器で、主原料に間伐材を使用しています。

注2) 『茶禅華』は、大井川茶園の登録商標です。

《茶禅華》の3つの特徴

1. リサイクル可能で、燃えるゴミとして廃棄、焼却処分もできる紙製飲料容器『カートカン[®]』を採用
2. ケース販売に特化することで、価格を抑えながら高い品質を確保
3. 用途を選ばないシンプルなパッケージデザインと QR コードを利用した詳細な情報開示

《茶禅華》の想定利用シーン

- ・企業や団体、自治体などの職場に常備する飲料として
- ・ホテル・旅館の客室、ホールなどに常備する飲料として
- ・企業や団体、自治体などにおける接客、会議時の提供飲料として
- ・企業や団体、自治体などが主催するイベントでの提供飲料として
- ・弁当などテイクアウト／ケータリング食品に添え提供する飲料として

《茶禅華》誕生の背景

かつて、企業における接客や会議などの際には、給仕担当者が湯呑やグラス、カップなどを使いお茶やコーヒーなどを供していた時代がありました。しかし、業務合理化などの理由からこうしたオフィス習慣は見直され、職場には飲料の自動販売機を設置し、会議や接客などの際にはペットボトル入りの飲料を提供することが一般的になりました。

その一方で、レジ袋の有料化やプラスチック製ストローの廃止など、2018年ころから廃プラスチックの取り組みが本格化してきました。これを受け、積水ハウス、ソニー、富士通などの大手企業が続々と社内でのペットボトルやプラスチック製ストローの禁止方針を打ち出しています。国や東京都をはじめとする多くの地方自治体も、廃プラスチック削減を宣言し、主催会議でのペットボトル飲料の配布を禁止するなどの対策を急速に進めています。ペットボトルの利用が、環境問題に配慮する企業としての良好な企業イメージを棄損する恐れがあるとの認識のあらわれでしょう。こうした社会の変化に呼応するように、家庭でもペットボトル飲料の利用を見直すなど、廃プラスチック削減への意識が高まっています。

ただ、決定打といえる代替手段がなく、そのことが大きな課題になっているというのが現状です。

《茶禅華》のコンセプトと製品概要

こうした問題を解決する手段として開発したのが『茶禅華[®]』です。プラスチック・フリーを実現するため、飲料容器に飲み終わった容器はリサイクル可能で、「燃えるゴミ」として廃棄、焼却処理もできる紙製の『カートカン[®]』を採用しました。

業務用を想定し、本商品は1本単位のバラ売りではなく、30本入りケースでの販売専用としています。こうすることで流通コストを下げ、価格を抑えながら高い品質を確保できるようにいたしました。

パッケージのデザインは、本商品から採用する会社の新ロゴマークの制定を含め、デザイナーの奥村鞆正氏（株式会社 TSTJ、HP：<http://www.tstj-inc.co.jp>）に依頼いたしました。本商品の利用シーンを考慮し、極めてシンプルなデザインに仕上げしております。

「箱売り」専用であることから、箱に表示する原材料名などの商品情報は個別のパッケージには表示せず、新たに設けた商品サイトで詳細に紹介しております。パッケージの裏面にある QR コードから同サイトに直接アクセスし、スマホなどから容易に閲覧できるようにいたしました。使用水源、使用茶葉産地、抽出方法など、法

律で定められた範囲にとどまらず、「商品に関する情報はできる限り詳細かつ客観的に」との新方針に基づき、最新の情報を開示しております。

飲料としての特徴は、鮮やかな緑の水色と濃厚でまろやかな甘みです。これを実現するために、煎茶に抹茶を加えました。さらに、煎茶抽出法も見直しております。密閉式の抽出機を使用し、従来より低温で長時間浸出することで、渋みを抑えつつ旨みと甘味を引き出しました。使用する茶葉はすべて国内産ですが、「産地や品種ではなく、味にこそこだわる」との考えから、当社茶師である榎本祐行が全国から選び出し調合した原材料を使用しております。

希望小売価格は3,600円（30本入り、1本当たり単価は120円 ※税抜）、流通サイトや代理店を通した販売を予定しています。

今後の展開としては、ホテルや企業などでの大規模需要、大規模イベントでの使用などのニーズを探りつつ、大口需要者向けの指定名入りプライベート・パッケージ商品の開発なども検討していく計画です。

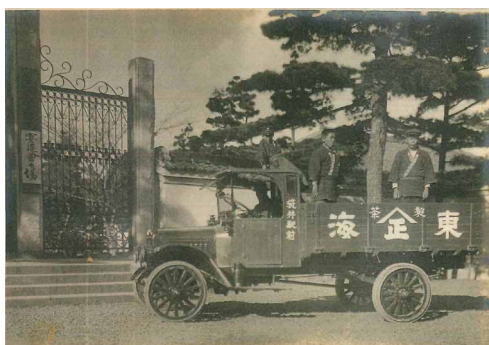
表示イメージ（スマートフォン版）

表示イメージ（PC版）

大井川茶園について

大井川茶園の創業は、文久3年（1863年）に遡ります。この年、遠江の国の袋井宿で代々商家を営んできた豊田家当主の庄九郎は、これまでの商いを一つにまとめ、『**企**（ヤマショウ）豊田商会』を発足させます。以来、製茶をはじめ、燃料、米穀など食料、肥料、建材・金物、呉服など多くの商いを手掛けてまいりました。

初代豊田庄九郎の次男である雪嶋宗太郎は、分家として『豊田商会』の一翼を担い、以降、孫の正一、曾孫宗介、玄孫直通がその業を引き継いでまいりました。その五代目雪嶋直通は平成11年（1999年）、茶業に専念すべく『株式会社大井川茶園』を設立し、現在に至っております。煎茶、ほうじ茶、抹茶などの茶葉に加え、飲料の製造、販売も手掛けております。



大正期の**企**豊田商会の様子



大井川茶園本社工場全景

【会社概要】

会社名：株式会社 大井川茶園

所在地：〒421-0206 静岡県焼津市上新田 685-1

代表者：雪嶋 直通

設立：1999年10月1日

URL：<https://www.ooigawachaen.co.jp>

事業内容：日本茶／烏龍茶／健康茶などの茶葉やティーバッグ、飲料、缶詰、ギフト商品などの製造販売

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 大井川茶園お客様サービスセンター

TEL：054-631-5080（受付時間：祝日を除く月曜日～金曜日 9:00～17:00）

e-mail：info@ooigawachaen.co.jp

本件に関するお問い合わせ

株式会社 大井川茶園 SDGs 推進室

TEL：054-631-5050 FAX：054-662-2888 Email：honbu@ooigawachaen.co.jp