

静岡県産の一番茶を使用した、お茶の色・香り・風味が楽しめる鍋の素

## 「静岡茶鍋」11/29（金）発売開始！

発売前日に試飲お披露目会開催

静岡に本社を置く広告会社、株式会社静岡博報堂（代表取締役社長 林田 尚翁）のお茶好き女性社員達が発足した「静岡茶ガールプロジェクト」。プロジェクトの第二弾として、静岡県産の一番茶を使用した、お茶の色・香り・風味が楽しめる鍋の素「静岡茶鍋」を、11/29（金）より発売いたします。

「静岡茶鍋」は、静岡県産本山茶の一番茶を使った鍋の素と希釈用のお茶（ティーバッグ）のセット。冬の季節に広い世代に愛される「鍋」を通じ、静岡茶を“食べて”楽しむというお茶の新たな価値・体験を提案する静岡茶土産です。



商品は地元静岡の老舗茶屋「株式会社小山園茶舗」の直営店、百貨店、オンラインショップ等にて920円（税抜）で発売。そのほかの取扱い店舗は順次拡大していく予定です。

また、静岡県内で和食を中心とした飲食店を17店舗経営する「株式会社なすび（なすびグループ）」では店舗メニューとして「静岡茶鍋」を提供。11/29（金）より「なすび総本店」「無庵」「寛弥別墅」「魚弥長久」「十千花前 静岡」「草薙 茄兵衛」「ぶどうの丘 草薙」「ぶどうの丘 セノバ」の8店舗で静岡茶鍋をお召し上がりいただけます。

発売前日の11/28（木）には「静岡茶鍋」試飲お披露目会を実施。

試飲会場では個数限定で「静岡茶鍋」を先行発売いたします。

日時：11/28（木）10：00～12：00 ※試飲はなくなり次第終了、混雑時はお並びのお客様優先とします  
場所：（株）小山園茶舗 呉服町本店 〒420-0031 静岡県静岡市葵区呉服町2丁目8番18号

【取材問合わせ先】TEL：054-652-2800（静岡博報堂内 静岡茶ガールプロジェクト担当：西村）

※ご取材いただける際は、可能な限り事前にご連絡をお願いいたします

## 「静岡茶鍋」とは？

静岡県産本山茶の一番茶を使用した鍋の素と、希釈用のお茶（ティーバッグ）をセットにした、新しい静岡茶土産。冬に楽しむ「鍋」を通じ、“食べて”楽しむお茶を提案する新商品です。鮮やかなお茶の色・香り・風味を、鍋はもちろん最後のしめまで存分に楽しめます。鍋の素は、静岡県産本山茶のペーストを焼津の鰹節だしと合わせ、風味豊かに仕上げました。

## 開発エピソード

「静岡茶ガールプロジェクト」にて、第2弾は冬の名物「鍋」の開発しようと動きだしたのが春。静岡茶鍋開発にあたり、まずは緑茶そのままに具材を煮て鍋を作ってみたところ、美味しくない、苦い、つゆが茶色い……。そこでお茶そのままでは鍋に出来ないことに気付き、試行錯誤が始まります。

## 色も味も“美味しい”鍋づくりへの道

鍋を開発するなら「美味しい」ことが大前提。香りや風味を生かしたまま、美味しい鍋を作るためにはどうすればいいか…。世に出ているお茶関連の商品を買い集め、鍋づくりの参考にできないか模索するものの、なかなか求める美味しさに辿り着きません。

そんな中、静岡の誇る焼津の鰹節出汁に出会います。これを緑茶とかけ合わせることで、風味豊かで美味しい「静岡茶鍋」の完成に向け大きく前進しました。

また、緑茶といえば鮮やかな緑色。しかし鍋として煮ると茶色く変色してしまいます。緑茶の緑色を保てるよう様々な方法を考え、お茶の葉を乗せる、抹茶を振り掛けるなど、試行錯誤を繰り返すものの、理想の「静岡茶鍋」とは何か違いました。

そこで、開発開始当初の「「静岡茶鍋」でお茶の新たな価値・体験を提供したい」という想いに立ち戻りました。そして、今までに無い商品を提供するためにも「「静岡茶鍋」では、鍋の最後まで鮮やかな緑茶の色を楽しめるようにしたい！」と考え、諦めずに方法を模索し続けました。

そしてついに、熱を加えても色が変わらない「静岡茶鍋の素」の開発に成功したのです。

## 静岡茶鍋をリアル店舗へ

「静岡茶鍋を開発するなら、リアル店舗でも食べてもらえるようにしたい！」そんな思いから、商品開発と並行して、飲食店のパートナー探しも始まりました。そして静岡県内で和食を中心に17店舗を展開する「株式会社なすび（なすびグループ）」にアプローチ。「静岡茶ガールプロジェクト」の活動、静岡茶鍋のコンセプトに共感いただき、店舗メニューへの採用が決まりました。

さらには商品開発の面でもご協力いただき、静岡茶鍋の素の味、おすすめレシピの食材選び・調理法は、なすびグループ取締役総料理長 早川亮介氏が監修しています。



取っ手をあしらい、鍋に見立てたパッケージ

中には静岡茶鍋の素・リーフレット・ティーバッグ

\おすすめの/  
**静岡茶鍋**の作り方  
(2~3人前)

えのき1袋  
白菜1/2個

白身魚2切れ  
(たらなど)

水出し茶  
(または、お水)

500ml

長ねぎ1/2本  
人参1/2本

焼き豆腐1/2丁

【しめの材料】  
ご飯2膳  
卵1つ  
塩適量

- ① 具材をカット。人参は、ピーラーでさきがきにすると出汁の味がより染みます。
- ② 静岡茶鍋の素と水出し茶を鍋へ入れる。お水でも美味しく召し上がれます。
- ③ カットした具材を鍋へ入れ、蓋をして、中火で10~15分。全体的に火が通ったら完成。
- ④ しめは、ご飯と卵を入れて軽くかき回し、ひと煮立ち。お好みで塩を振り完成。

外箱と同梱のリーフレットには静岡茶鍋のおすすめの作り方が記載されています。



鮮やかな緑茶の色や、茶の香り・風味が楽しめる静岡茶鍋。鰹節だしに白身魚がよく合います。

## 地域活性化施策として「静岡茶鍋」を開発

「静岡茶鍋」は茶の生産・加工、鍋の素の加工、パッケージの印刷をすべて静岡の企業で行っています。静岡茶ガールプロジェクトの目的でもある「静岡の茶業振興」はもちろん、地元商業の活性化にも力を入れています。

## 静岡茶をもっと楽しみ、盛り上げるために

静岡茶は全国でも知名度の高い静岡県の名産品。しかし、特に若年層の「日本茶」への興味関心や、お茶を淹れる習慣は近年希薄になり、後継者の不足も茶業界の課題となっています。

もっと静岡茶を世の中に広めたい、新しい静岡茶の楽しみ方で課題解決のきっかけにしたい、という思いから始まったのが「静岡茶ガールプロジェクト」。今後も静岡茶を盛り上げる商品開発を続けてまいります。

## 「静岡茶鍋」価格

920 円（税抜参考価格）

### 【問合わせ先】

静岡茶ガールプロジェクト担当：高山裕美子、西村友理子

MAIL：info.shizuoka@hakuhodo.co.jp

TEL：054-652-2800（静岡博報堂内）

### 【静岡茶ガールプロジェクト Web サイト】

<http://www.shizuoka.hakuhodo.co.jp/creation/chagirl/>

### 【関連記事掲載 Web サイト Local Biz】

<https://local-biz.jp/news/3509>

<販売店舗リスト>

● 株式会社 小山園茶舗 <http://www.koyamaen.co.jp/>

○呉服町本店 静岡県静岡市葵区呉服町 2 丁目 8 番 18 号 TEL / 0120-580-118 営業時間 / 10:00-19:00	○静岡パルシェ店 静岡県静岡市葵区黒金町 49 静岡駅ビル パルシェ食彩館 1 階 TEL / 054-253-4059 営業時間 / 9:30-21:00
○遠鉄百貨店 静岡県浜松市中区砂山町 320-2 遠鉄百貨店 地下 1 階 TEL / 053-451-2182 営業時間 / 10:00-19:30	○イトーヨーカドー静岡店 静岡県静岡市駿河区曲金 3-1-5 イトーヨーカドー静岡店 1 階 TEL / 054-289-0285 営業時間 / 10:00-20:00
○イトーヨーカドー沼津店 静岡県沼津市高島本町 1-5 イトーヨーカドー沼津店 地下 1 階 TEL / 055-924-1255 営業時間 / 10:00-21:00	○イトーヨーカドー三島店 静岡県三島市中田町 9-30 イトーヨーカドー三島店 1 階 TEL / 055-973-0103 営業時間 / 10:00-21:00
○(株)小山園茶舗オンラインショップ <a href="https://www.rakuten.ne.jp/gold/koyamaen/">https://www.rakuten.ne.jp/gold/koyamaen/</a>	○(株)成岡謹三商店 (緑茶の製造・卸売) <a href="http://www.yamani-naruoka.co.jp/">http://www.yamani-naruoka.co.jp/</a>

○県内百貨店・量販店 ほかに  
【お問い合わせ】株式会社 小山園茶舗 TEL / 0120-118-580

● なすびグループ <https://www.nasubi-ltd.co.jp/>

○なすび総本店 静岡県静岡市清水区富士見町 5-8 TEL / 054-352-1006 営業時間 / 11:30~14:30、17:00~21:30	○無庵 静岡県静岡市葵区昭和町 1-4 TEL / 054-273-8855 営業時間 / 11:30~14:00、17:00~22:00 (金土 22:30)
○覚弥別荘 静岡県静岡市葵区七間町 1-15 TEL / 054-255-3388 営業時間 / 11:30~14:00、17:30~22:00 (金土 22:30)	

【お問い合わせ】上記、各販売店へお問い合わせください。

●その他販売店舗は順次拡大予定。

<「静岡茶鍋」メニュー提供 店舗リスト>

● なすびグループ <https://www.nasubi-ltd.co.jp/>

○なすび総本店 静岡県静岡市清水区富士見町 5-8 TEL / 054-352-1006 営業時間 / 11:30~14:30、17:00~21:30	○無庵 静岡県静岡市葵区昭和町 1-4 TEL / 054-273-8855 営業時間 / 11:30~14:00、17:00~22:00 (金土 22:30)
○覚弥別荘 静岡県静岡市葵区七間町 1-15 TEL / 054-255-3388 営業時間 / 11:30~14:00、17:30~22:00 (金土 22:30)	○魚弥長久 静岡県静岡市葵区鷹匠 3-22-5 TEL / 054-255-8886 営業時間 / 11:30~14:00、17:00~22:30 休 / 第 2・4 月曜
○十千花前 静岡 静岡県静岡市駿河区南町 3-2 TEL / 054-280-0888 営業時間 / 17:00~24:00 (日祝 23:00)	○草薙 茄兵衛 静岡県静岡市清水区草薙一丁目 26-1 TEL / 054-348-8788 営業時間 / 11:30~14:30、17:30~22:00 (金土 22:30)
○ぶどうの丘 草薙 静岡県静岡市清水区草薙 1-28-1 TEL / 054-204-9311 営業時間 / ランチ 11:00~15:30 ディナー17:30~21:30 (金土 22:00)	○ぶどうの丘 セノバ 静岡県静岡市葵区鷹匠 1-1-1 新静岡セノバ 5F TEL / 054-266-7445 営業時間 / ランチ 11:00~16:00、ディナー17:30~22:00

【メニュー提供店舗に関するお問い合わせ】  
株式会社 なすび TEL / 054-347-7888  
※メニューの詳細、価格等については提供店舗各店へお問い合わせください。

## 【ご参考】

### 静岡茶ガールプロジェクト

お茶好きな広告会社の女子社員が立ち上げた、静岡の茶業振興を目的としたプラットフォーム。

# 静岡茶ガール プロジェクト



## 【プロジェクトメンバー】

静岡博報堂 岩崎美咲（静岡市清水区出身）      静岡博報堂 松下早弥子（島田市出身）  
静岡博報堂 高山裕美子（静岡市清水区出身）      静岡博報堂 西村友理子（掛川市出身）  
静岡博報堂 藤田真実保（藤枝市出身）      本山製茶 海野桃子（静岡市葵区出身）

「お茶は、静岡を代表する名産品だけど、なんだかお土産としての存在感が薄い…」

「若い人にとっては、お茶を静岡土産に買うという発想すらなくなってる?!」

「もっと静岡茶を世の中に広めたい！」

そんな思いから、静岡に本社を置く広告会社のお茶好きな女子社員が、静岡の茶業振興を目的としたプラットフォーム『静岡茶ガールプロジェクト』を立ち上げました。広告会社社員として、いち生活者の女子として、「こんな静岡茶があったらいいな！」を商品化しています。

プロジェクト第一弾では2019年3月に静岡の老舗茶屋小山園（株式会社小山園茶舗）から新商品「8茶くらべ」（県内の8種類の希少茶の飲みくらべセット）を発売。「世界緑茶コンテスト2019」（公益財団法人世界緑茶協会主催）にて金賞を受賞しました。

