



▲和紅茶の新商品開発の過程も同社のWebサイトで発信している

せっかく新しいものを作っても買手手がないと辞めてしまう。彼らもスタートは手探りで100kg、数百kgと少しずつ作っていった。それらを当社で買って在庫を持ちながら、また品質を評価して流通している紅茶の味と比較し、生産者仲間で情報交換などをしながら、より良い製品づくりに努めました」（中根氏）。

ここ2、3年前後で複数の大手ECサイトを使用した販売が軌道に乗り、現在では同社全体の売上のうち約6割が通販チャネル経由となった。和紅茶もECを中心に順調に売れてきているという。

新商品の「和紅茶フレイバーティー」は、県内の掛川産と春野町（現・浜松市内）産の茶葉を使用。緑茶の代表的な品種で穏やかに発酵する「やぶきた」と紅茶系品種の「べにふうき」の2種類の茶葉をブレンドしたもので、計11フ



新商品
和紅茶フレイバーティー

全11フレーバーの
パッケージは、日本の
果物をモチーフとする
レトロな雰囲気

掛川から新たな茶文化を発信

地域の生産者の茶葉をブレンドした新作の「和紅茶」

中根製茶株式会社 <https://nakanetea.jp/>

第37回 グルメショー 春2025
東京ビッグサイト 東3ホール

プロが魅せるキッチンステージ

2025年2月12日(水)
11:30~12:00

「和紅茶」の魅力と、
和紅茶フレイバーティーのご案内

レーバーを展開する。製茶技術を生かしてそれぞれの茶葉の味の長所を取り込み、厚みのある味わいを実現した。

11種類のフレーバーは「桜」、「梨」、「杏」、「無花果（いちじく）」、「夏蜜柑（なつみかん）」、「シャインマスカット」など、「和」の素材をイメージしました」（中根氏）。

フルーティーな風味を表現するため、香料も使いながら試作を繰り返したという。

製品化においては、個包装のティーバッグの全11種（11包）の詰め合わせや、1フレーバー数包のパッケージなどでの販売を予定している。

ペアリングにお薦めのフードについては「和紅茶そのものが砂糖を入れなくてもおいしく飲める優しい味わいなので、やはり、スイーツのお供に良いと思いますね。洋菓子、特に焼き菓子などはピッタリだと思えますが、和菓子に合わせるのも面白いかもしれません」（中根氏）。

「新作の和紅茶は個包装なので、フィナンシェなどのお菓子とセットにしたプチギフトのようなものも製作中です」と中根氏は今後の

新たな製品やコンテンツの創造を
続け「お茶の時間」を豊かに

展開を語る。EC事業者同士として知り合った製菓事業者たちと協業し、様々なペアリングを提案。「現代社会では仕事が忙しくてゆっくりする時間が取れないとか、携帯を常に触って連絡に感じるとか、何かと慌ただしい生活になりがちですが、そんな中で少しでもお茶の時間やアフタヌーンティーを楽しんで、仕事のことは一旦忘れて、といった時間を持つことで心に余裕が生まれる。そうしたひとときや空間を創り出していただろうと思っています。」

プチギフトは、アフタヌーンティーなどで体験した安らぎの時間を、他の人にも薦めてもらえるような商品でもあります」（中根氏）。

和紅茶フレイバーティーの本格的な展開はこれからだが、同社はこれまでにも日本茶とハーブのブレンドティー「コンチェルト」をはじめ、創造性に富んだティー製品を次々に生み出している。

その豊かな発想の源は「私自身、国内外あちこちに向いているのを見てくるのが好きなので」（中根氏）という好奇心に裏打ちされた、世界の茶産地の事情や食文化などの知見だろう。同社のWebサイトでは、中根氏の精力的な活動の様子や製茶についての考えな



▲中根基臣氏

和紅茶の中でも近年「和紅茶」（国産紅茶）が注目を集めている。インドやスリランカなど外国産の紅茶と比較し、渋みや苦みが控えめで味わいも優しく飲みやすい点が評価されている。

静岡県掛川市の中根製茶は、味わいのバラエティーに富んだ「和紅茶フレイバーティー」を新たに開発し、2025年2月12日（水）〜14日（金）に開催される「第37回グルメショー春2025」内「Café & Tea展」に出展する。同社の三代目で代表取締役社長の中根基臣氏に取材した。

産地の茶園と協業し
お茶の新しい魅力を広げる挑戦

日本最大の茶産地・静岡県の中でも掛川市は「深蒸し茶」（*）の産地として名高い。この地に中根氏の祖父が1946（昭和21）年、創業した中根製茶は、戦後の復興や経済成長を遂げていた東京

や名古屋などの都市圏に向けて、主に家庭用の深蒸し茶を供給してきた。

深蒸し茶の消費量、生産量が増加していく一方、時代の流れとともに消費者の飲料の選択肢も増え、嗜好も多様化。中根氏は家庭に入った際「茶業者として、人々が楽しめるお茶って何だろうと改めて考えました。かねてから掛川などの生産農家の方々にも都市圏の消費地の様子や販売状況を定期的に伝えており、その中で彼らの「深蒸し茶だけでなく、新しいことに挑戦したい」という想いを知ったことも原動力になり、抹茶や和紅茶など様々なお茶を扱うようになりました」。

中根氏がそう語る通り、同社は長年の深蒸し茶の生産で培った製茶技術と中根氏自ら国内外を巡って得た知見を礎とし、お茶の新たな魅力や可能性を広げる商品開発に挑戦し続けている。

今春のグルメショーでは新作のブレンド和紅茶をお披露目

中根製茶として和紅茶の取り扱いを始めたのは約10年前。仲間の生産農家の紅茶を仕入れて製品化、販売に取り組んだ。当初は紅茶の販路そのものがほとんどなかったが「生産農家さんたちも、

どが頻繁に発信されている。こうしたお茶の新しい楽しみ方の提案について、中根氏はこう語る。

「お茶の歴史や文化を守るだけではなく、本質的にはお客様を楽しませることが生業だと考えています。急須がなくても楽しめる方法を提供したいと思いますし、一方で、茶器を集めて楽しむのも一つの入り口として意義があり、そこからさらにお茶も楽しんでほしい。今後も豊かなお茶の時間を楽しめる、商品やコンテンツをつくらせて伝えていきたいと思っています」（中根氏）。

中根氏はグルメショー初日の2月12日（水）、「プロが魅せるキッチンステージ」に登壇し、新商品の紹介を交えて和紅茶の楽しみ方を語る。誰でも飲みやすく楽しめる、かつ奥深い和紅茶の世界をぜひお楽しみいただきたい。



▲「CONCERTO (コンチェルト)」

*…通常の煎茶よりも長く蒸して入れる、渋みや苦みが控えめな緑茶