

## 石巻の茶葉を使った和紅茶「kitaha」 新商品発表会開催のお知らせ

公益財団法人仙台市産業振興事業団では平成28年4月から有限会社ファームソレイユ東北(石巻市、代表取締役 日野雅晴氏)の新商品「kitaha」の開発支援を行ってまいりました。この度、商品発表の段階に相成りましたので、報道各社様にご案内申し上げます。同社は東日本大震災時に津波で店舗(お茶のあさひ園)が流出するなどの被害を受け、5年半にわたり自社の再建、石巻の復興に積極的に取り組んできております。何卒ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

### 新商品発表会

「kitaha」完成を記念して、関係者様をお招きし、発表会を開催します。報道各社にもぜひご参加を賜りたく存じます。

**日時** 2016年11月28日(月) 14:30~16:00

**会場** 日高見レストラン | 石巻市立町2丁目5-5 / 電話 0225-98-4675

**内容** 商品開発に携わった方や日本茶インストラクター協会の方、バイヤーの方、飲食関係の方、石巻市民の方々をお招きした品評会(発表会)です。当日は、和紅茶開発の第一人者村松二六様(静岡在住)もお招きします。

### 新商品の概要

東日本大震災以降、石巻のブランド力向上と地元原料の消費拡大を通して、地域経済と震災復興に貢献したいという思いがより強くなり、石巻を代表する商品づくりを模索してきた結果、和紅茶「kitaha」が完成しました。

仙台藩祖伊達政宗が産業復興のために推奨したお茶「北限の茶畑でつくられる希少価値が高い桃生茶」を使用しています。



読みは「キタハ」。

「北」で育った茶「葉」でつくっているという1番の特徴をシンプルに表現。紅茶感を演出するため、日本語ではなくアルファベット表記を採用しました。



デザインは石巻在住のデザイナー渡邊樹恵氏が担当。ロゴデザインは桃生の茶畑と、茶畑から見える朝日や北上川がモチーフになっています。

#### 和紅茶とは

和紅茶は「日本で育った茶の樹を使い、日本で紅茶に加工されたお茶」のことです。他にも「国産紅茶」「地紅茶」「日本紅茶」といった呼び方があります。消費者の国産志向の高まりなどを受け、数年前から全国的に静かなブームになっています。



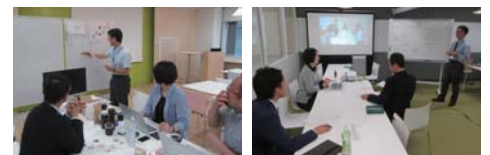
#### 【商品の特徴】

- ①渋味がなく、甘みのある味。  
日本茶葉の発酵により上品なお茶に仕上がっており、あっさりとお飲みいただけます。
- ②紅茶に最適な肉厚茶葉である石巻産「桃生茶」を使用。地域内連携により地産地消を促進しています。
- ③ご自宅用、お土産用をご用意。  
「kitaha」を通じて、お茶の文化をもっと広げていきたいと考えています。
- ④非常に珍しい東北産。和紅茶の商品化が盛んな九州や静岡と異なり、東北で商品化された例はまだほとんどありません。



### ● (公財) 仙台市産業振興事業団によるビジネス支援

マーケティングディレクション、コピーライティングを担当。事業計画の作成、マーケティング戦略の設計、商品のネーミング、キャッチコピー作成、消費者モニター調査、試作品の改良等を支援してまいりました。



お問い合わせ先

マーケティング支援内容に関するお問い合わせ  
公益財団法人仙台市産業振興事業団  
産業振興部 中小企業支援課 名古屋・笹井  
〒980-6107 仙台市青葉区中央 1-3-1 AER 7F  
☎ 022-724-1212 ✉ shienka@siip.city.sendai.jp

商品、発表会に関するお問い合わせ、ご取材についてのご連絡  
有限会社ファームソレイユ東北(お茶のあさひ園)  
代表取締役 日野雅晴  
〒986-0828 宮城県石巻市旭町 10-8  
☎ 090-2277-3553 ✉ farm-soleil@japan.nifty.jp