



**2025年日本国際博覧会（略称：大阪・関西万博）
政府出展委託事業（茶関係展示）日本茶ブース出展の成果報告書**

2025.11.28

万博出展委託事業（茶関係展示）コンソーシアム
公益社団法人日本茶業中央会/株式会社ラウンジ/株式会社 吉村

目次

事業の概要	…P3	日本茶ブース/スタッフ配置と役割	…P35
日本茶ブースの概要	…P4		
総評	…P5	<u>3.プレゼンテーションステージ</u>	…P36
		展開内容	…P37
<u>1. 試飲茶の提供</u>	…P6	プログラム	…P38
試飲茶の提供地域の紹介	…P7		
提供地域別の実績：三重・鹿児島	…P8	<u>4. 広報活動</u>	…P42
提供地域別の実績：静岡・京都	…P9	広報活動の状況	…P43
来場者と試飲の状況	…P9		
実施記録	…P10		
来場者のメッセージ	…P19		
来場者の声/質問まとめ	…P20		
<u>2. 日本茶ブースの企画・設計</u>	…P24		
企画展開・設計内容	…P25		
図面	…P27		
設営記録	…P30		
全国各地のお茶紹介	…P31		
茶器・茶道具展示コーナー	…P33		
ブース内モニター放映内容	…P34		

事業の概要

1 事業名

令和6年度及び令和7年度2025年国際博覧会政府出展委託事業（茶関係展示）

2 事業目的

本事業は、2025年日本国際博覧会（以下「大阪・関西万博」という。）の機会を活用し、茶の価値や魅力を国内外に発信することにより、需要拡大・創出に繋げることを目的とする。

3 事業期間

令和7年2月25日（火）から令和7年11月28日（金）

4 事業内容

食と暮らしの未来ウィーク期間中、メッセ会場において茶に関する展示（茶ブース及びステージ）の企画、準備及び実施を行う。

(1) 茶ブースにおける展示等及びステージを活用した日本茶のPR等

(2) 茶ブースにおける出展

(3) ステージは、農林水産省等出展の会場内「多様性をつなぐ」エリアに設置されたステージを活用し、日本茶のPR等

(4) 広報

来場者（予定を含む。）やメディア関係者等に対する茶に関する展示への誘導促進のため、チラシ・パンフレットの作成や、SNS等の活用など広報活動を展開

（参考）農林水産省等出展の概要

プログラム名：RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～

実施者名：農林水産省、国税庁、文化庁

概要：国内外の来場者に向けて、多様な地域の食、伝統文化や地域の資源、最先端技術等を発信

開催日：令和7年6月8日（日）～令和7年6月15日（日）

会場使用期間：令和7年6月6日（金）～令和7年6月16日（月）

開場時間：開催日のうち各日、午前10時～午後8時

実施施設：EXPOメッセ（片面2,000㎡）うち、茶展示ブース12㎡

日本茶ブースの概要

- タイトル： 農水省出展 日本茶ブース
- ブース出展日程： 2025年6月8日（日）～6月15日（日） 計8日間
※6月7日（土）設営・準備日 / 6月15日（日）終了後に完全撤収
- 開場時間： 10：00-20：00（10H）
※6/8（日）初日のみ13:00オープン
- ブースサイズ： W4,000mm ×D3,000mm（12㎡）
- 出展ブース番号： EXPO「WASSE」2,000㎡内ブース出展「多様性をつなぐ」No.11
- 展開内容：
 - ・ 全国の日本茶紹介と試飲
 - ・ 茶産地 静岡/京都/三重/鹿児島のお茶を中心にPRと試飲
 - ・ 日本茶の映像紹介
 - ・ 茶関連道具/茶器・茶道具・茶箱等の展示
 - ・ プレゼンテーションのステージ展開
- 運営人員： 常時4-5名 シフト体制
 - （ブース対応スタッフ）
 - ・ 茶産地代表の担当 常時1名
（静岡/京都/三重/鹿児島エリア）
 - ・ 試飲提供要員 常時2名
（日本茶インストラクター）
 - ・ 日本茶輸出組合 常時1名
 - （全体運営管理/バックヤード対応）
 - ・ 試飲オペレーション補助・在庫管理 2-3名※茶葉・水補給・お湯・紙コップ補充・在庫管理



○総評

五感で感じる日本茶の世界「さあ、お茶をどうぞ」をブースのコンセプトに掲げ、国内外を問わず日本茶ファンの裾野を広げることを目的に設計し、**会期中、試飲提供数は22,920杯を記録**（予想提供数：15,200杯）しました。

お茶初心者にも親しみやすい内容を意識し、10種の茶種展示や全国各地のお茶製品の紹介、茶生産地の映像を放映し、併せてライフスタイルに合わせた茶器の展示も実施しました。

これらの展示や試飲は、来場者の興味を喚起するとともに、出展者と来場者とのコミュニケーションのきっかけにもなり、年代を問わず好評を博しました。

さらに、「グラフィックデザインの先駆け」ともいわれる明治期の輸出向け茶箱/蘭字のデザインに触れることで、日本茶が輸出された歴史を初めて知ったという声も多く寄せられ、日本茶をより多角的な視点から体験していただける機会となりました。

今回の出展は、販売不可という条件下での実施であり、時間的にも限られたものではありませんでしたが、普段の生活の中で、「お茶を購入し、継続して飲んで楽しんでいただく」という大切な流れを示すことで、より継続性のある国内外の日本茶ファンづくりに資するものと思われまます。

今後の展開においては、今回得られた知見を活かしながら、より継続性のある日本茶ファンづくりにつなげていければと考えます。

1.試飲茶の提供

試飲茶の提供地域の紹介

日本茶ブース出展中は国内茶産地を代表する4つのエリアの担当者を中心に、それぞれの地域の銘茶についての紹介、試飲、美味しいお茶の淹れ方のデモンストレーションを実施した。来場者とのコミュニケーション、日本茶のプロモーション強化を図った。

京都府/Kyoto

<https://www.ujicha.or.jp/>



6/14 (土) ・ 15 (日)

宇治茶

(試飲茶)

- ・ 水出し | 宇治煎茶
- ・ 水出し | 宇治玉露
- ・ 水出し | 宇治ほうじ茶
- ・ 温茶 | 宇治玉露

静岡県/Shizuoka

<https://shizuoka-cha.com/>



6/12 (木) ・ 13 (金)

川根茶/藤枝かおり等

(試飲茶)

- ・ 水出し/温茶 | 川根茶
- ・ 水出し/温茶 | 藤枝かおり(煎茶)
- ・ 水出し/温茶 | 藤枝かおり(和紅茶)

鹿児島/Kagoshima

<https://www.ocha-kagoshima.jp/>



6/10 (火) ・ 11 (水)

かごしま茶/知覧茶

(試飲茶)

- ・ 水出し/温茶 | 知覧茶 (深蒸し茶)
- ・ 水出し | 知覧茶 (ほうじ茶)
- ・ 温茶 | かごしま茶 (煎茶)

三重県/Mie

<http://mie-isecha.org/>



6/8 (日) ・ 9 (月)

伊勢茶

(試飲茶)

- ・ 水出し | 伊勢本かぶせ
- ・ 水出し/温茶 | 伊勢の和紅茶
- ・ 温茶 | 煎茶

■三重県 | 6/8 (日) ・ 9 (月)

【試飲提供数】 計：5,450杯

- ・ 6/8 (日) : 2,500杯 ※13:00-20:00 (7H)
- ・ 6/9 (月) : 2,950杯



※初日 (6/8) は、12:00よりオープニングセレモニーと内覧会があり、関係者・メディア向けに提供を行った。

【試飲茶 / 提供方法】

- ・ 伊勢本かぶせ茶： 水出し
- ・ 伊勢の和紅茶 (TB) : 水出し + 温茶 (現場追加)
- ・ 煎茶： 温茶

運営所感

イベント初日は、通常より3時間短いながらも試飲提供数は2,500杯を記録。ブースへの方が途切れず、一時的に試飲茶が不足となる時間が生じたため仕込みに合わせて提供が偏らないようにした。お茶提供 (ボトルからの注ぎ、デモ茶の提供) は、6/9(月)午後より、バックヤードのみの条件からブース内カウンターでの提供が可能となった。このため、デモンストレーションや説明を交えて来場者へ提供ができたことから、来場者との対話が自然かつ円滑に進んだ。また、三重県が茶産地であることや“伊勢茶”を知らなかった来場者からも、「美味しい」「初めて知った」などの声が多く寄せられ、新たなファン醸成に繋がった。

■鹿児島県 | 6/10 (火) ・ 11 (水)

【試飲提供数】 計：5,310杯

- ・ 6/10 (火) : 2,300杯
- ・ 6/11 (水) : 3,010杯



※6/11 (水) : 伊東万博大臣ブース立寄り (デモ・試飲茶提供あり)

【試飲茶 / 提供方法】

- ・ ほうじ茶 (TB) : 水出し
- ・ かごしま茶/煎茶： 水出し + 温茶 (現場追加)
- ・ 知覧茶/深蒸し茶： 温茶

運営所感

初日はデモンストレーションと対話を中心に、鹿児島のお茶の魅力をじっくり紹介。二日目は展開を切り替え、デモ回数を絞り試飲提供を増加させ、より多くの来場者に鹿児島のお茶を“体感”していただく場へ変更。その結果、約3,000杯をご提供。来場者からは「鹿児島がお茶生産量日本一なの?」「色がきれい!」といった声が多く寄せられた。鹿児島が茶の産地であることを知らなかった方も多く、担当者から直接話を聞ける場が貴重だったとの声もいただいた。「美味しい」との声と笑顔でブースを後にされる姿が印象的で、お茶の提供や会話を通じて理解が深まり、来場者からの共感が得られた。

■静岡県 | 6/12 (木) ・ 13 (金)

【試飲提供数】 計：3,600杯

- ・ 6/12 (木) : 1,400杯
- ・ 6/13 (金) : 2,200杯



※6/12 (木) 滝波宏文農林水産副大臣：ブース立寄り（試飲茶提供あり）

【試飲茶 / 提供方法】

- ・ 川根茶： 温茶 + 水出し（現場追加）
- ・ 藤枝かおり/煎茶： 温茶 + 水出し（現場追加）
- ・ 藤枝かおり/和紅茶： 温茶 + 水出し（現場追加）

運営所感

初日は計画通り試飲の3種類すべてを温茶で提供し、静岡のお茶の香りや味わいを丁寧にデモンストレーションとともにご紹介。二日目は蒸し暑い天候を考慮して、3種類全て水出し茶を追加提供したことで、同一茶の温茶と水出し茶の飲み比べができた。また、香りに特徴がある藤かおり（品種名、銘柄名は藤枝かおり）の煎茶と和紅茶の味の違いなど、体験型のワークショップ要素を取り入れて呈茶しながら分かりやすく説明した。静岡のお茶は有名であっても品種や産地ごとの特徴までを深く知る機会は来場者にとって新鮮だったようで、品種や地域に関する質問も寄せられ、改めて静岡のお茶の魅力を感じていただける貴重な場となった。

■京都府 | 6/14 (土) ・ 15 (日)

【試飲提供数】 計：8,560杯

- ・ 6/14 (土) : 4,420杯
- ・ 6/15 (日) : 4,140杯



※6/15 (日) : 金子恭之衆議院議員：ブース立寄り（試飲茶提供あり）

【試飲茶 / 提供方法】

- | | | |
|--------------|-----|--|
| ・ 宇治ほうじ茶： | 水出し | } 水出しが計3種類と多く、750mlのフィルターインボトルでは時間的に洗浄・仕込みが間に合わないため、2Lのピッチャーを使用。 |
| ・ 宇治煎茶： | 水出し | |
| ・ 宇治玉露 (TB)： | 水出し | |
| ・ 宇治玉露： | 温茶 | |

運営所感

週末ということもあり会場内が大変混雑していたため、デモンストレーションは空いている時間に限り実施。試飲提供時はカップ回収のポジションを追加配備するなど、ブース前の動線整理を行いながら運営。じっくり会話を行う時間は少なかったものの、各日提供数は4,000杯を超え、アプローチ数は期間中最高値を記録。同じ関西圏であったものの、玉露を知らない方がほとんどで「美味しい！」「これが玉露？」など驚きの反応も多く寄せられた。また“宇治茶”という言葉は知っていても飲んだことがない方が多く、味わいの違い、淹れ方・選び方についての質問もいただき、お茶への興味関心を引き出せたと感じる二日間となった。

来場者と試飲の状況

日程	1	2	3	4	5	6	7	8	合計	備考	
	6月8日 日	6月9日 月	6月10日 火	6月11日 水	6月12日 木	6月13日 金	6月14日 土	6月15日 日			
茶産地担当（エリア）	三重	三重	鹿児島	鹿児島	静岡	静岡	京都	京都			
WASSE来場者数	9,016	9,077	8,487	11,130	12,380	13,819	14,582	15,746	94,237 名		
試飲茶	かぶせ茶（水出し+温茶）		深蒸し茶（水出し+温茶）		川根茶（温茶+水出し）		宇治煎茶（水出し）				
	緑茶（温茶）		煎茶 かごしま茶（温茶）		藤枝かおり（温茶+水出し）		宇治玉露（水出し）				
	和紅茶（水出し+温茶）		ほうじ茶（冷茶）		和紅茶（温茶+水出し）		宇治ほうじ茶（水出し）				
							宇治玉露（温茶）				
提供方法	水出し・温茶 ※現場にてレシピアレンジあり		水出し・温茶 ※現場にてレシピアレンジあり		水出し・温茶 ※現場にてレシピアレンジあり		水出し・温茶				
試飲提供数（杯）										（予定数量）	
■日本茶ブース	2,500	2,950	2,300	3,010	1,400	2,200	4,420	4,140	22,920 杯	15,200 杯	
■ステージ	—	—	—	410	280	—	—	-	690 杯	800 杯	
									合計	23,610 杯	16,000 杯

【現場運用トピックス】

- 試飲カップ1個あたりの提供量を、30mlから20-25mlへ変更し、提供数を増やした。
- 6/9（月）午後より、ブース内カウンターでのお茶淹れから提供までができるように変更（万博事務局より許可取得）。
- 6/11（水）提供の家庭用冷蔵庫が故障（一時庫内25℃に）したため、6/12（木）より業務用冷蔵・冷凍庫を使用（万博事務局より承認取得）。

6/8 (日)・9 (月) 三重県 | ブース風景-1

試飲 | 紹介パネル・提供茶葉

伊勢本かぶせ茶

伊勢本かぶせ茶は、収穫前の十数日、茶樹に黒い覆いをかぶせて作られます。直射日光をさえぎることで、お茶特有のアミノ酸・テアニンと葉緑素が茶葉に蓄えられ、甘味とうまみが増し、グリーンの水色がひと際美しく映えます。

Ise Hon Kabusecha

Ise Hon Kabusecha is produced by covering tea trees with a black shade for about ten days before harvesting. By blocking direct sunlight, the tea leaves accumulate amino acids such as theanine and chlorophyll, enhancing their sweetness and umami flavor while giving the infusion a vibrant green color.

煎茶

緑茶のなかでもっともよく飲まれているお茶で、県内全域で生産され、それぞれの地域で品質向上に向けた工夫がされています。旨みと渋みが調和した爽やかな味の特徴です。

Sencha

Sencha is the most commonly consumed type of green tea. It is produced throughout the entire prefecture, with each region making unique efforts to improve its quality. It features a refreshing taste where umami and astringency are well-balanced.

伊勢の和紅茶

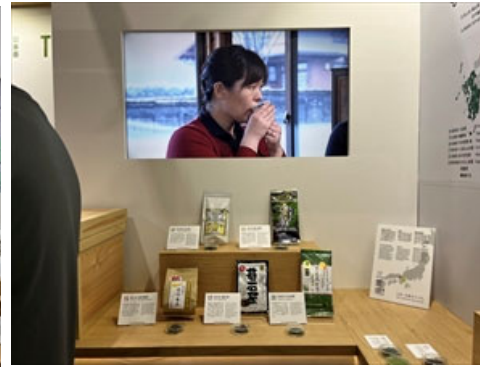
緑茶(深蒸し煎茶)としても親しまれている松阪市飯南・飯高地域で生産された茶葉(やぶきた種)のみを発酵させてつくられています。ほのかな甘さのある優しい味わいが特徴の紅茶です。

Wakocha (Black tea from Ise)

This black tea is made exclusively from fermented tea leaves of the Yabukita variety, grown in the Ise and Iitaka regions of Matsusaka City, where it is also enjoyed as regular sencha green tea. It features a gentle flavor with a subtle sweetness.

三重県

さあ、お茶をどうぞ。
Have a cup of tea—just as you are.



実施記録 三重-2

6/8 (日) ・ 9 (月) 三重県 | ブース風景-2



6/10 (火)・11 (水) 鹿児島県 | ブース風景-1

試飲 | 紹介パネル・提供茶葉

かごしま茶 (煎茶)

浅蒸し製法のため黄金色のすっきりとした水色です。リーフ茶となる鹿児島県の一部茶では収穫前に茶畑に覆いをするため、うま味が強い。浅蒸し製法の多い北薩地域は昼夜の寒暖差がある冷涼な地域であるため香り高いお茶が育ちます。

Kagoshima-cha (Sencha)

With the light-steaming method, the tea has a clear golden infusion. In Kagoshima Prefecture, the first flush tea is shaded before harvesting, enhancing its umami flavor. The Northern Satsuma region, where the light-steaming method is commonly used, has a cool climate with significant temperature differences between day and night, allowing for the cultivation of highly aromatic tea.

知覧茶 (深蒸し茶)

「さみどり」という品種を深蒸し製法で加工したお茶は、醇潤な深みのある緑の水色が特徴で、コクのある味が特徴です。冷で抽出すると、舌淡味を感じるカテキンやカフェインの抽出が抑えられます。また水色は澄んだ青みの強い色となり、うま味成分のアミノ酸含有量が多く、カテキン含有量が少ないことから渋みが少なく甘みを感じられます。

Chiran-cha (Fukamushicha)

Tea made from the Saemidori cultivar, processed using the deep-steaming method, is characterized by its beautiful, rich green infusion and full-bodied flavor. When brewed with cold water, the extraction of catechins and caffeine—responsible for bitterness and astringency—is suppressed. Additionally, the infusion takes on a clear, deep bluish-green color, and with its high amino acid content and low catechin levels, it offers a mild sweetness with minimal astringency.

ほうじ茶

一般的に番茶や下級煎茶を強火で焙煎したのですが、本品は一番茶の番茶を強火で焙煎したものです。ほうじ茶特有の香ばしい香りと味はさっぱりとしています。脂っこい食事などのお口直しに適しています。熱湯で抽出して急冷しても美味しく飲めます。水色、香り共に緑茶とは違う独特なものです。

Hojicha

Generally, hojicha refers to bancha or lower-grade sencha that has been roasted over high heat. However, this particular tea is made by roasting first flush bancha at high temperatures. As a result, both its infusion color and aroma are distinctly different from regular green tea. Hojicha's characteristic roasted fragrance and flavor are light and refreshing, making it ideal for cleansing the palate after rich or oily meals. It can also be brewed with boiling water and quickly cooled for a delicious iced tea.

鹿児島県
Kagoshima



実施記録 鹿児島-2

6/10 (火) ・ 11 (水) 鹿児島県 | ブース風景-2



6/12 (木)・13 (金) 静岡県 | ブース風景-1

試飲 | 紹介パネル・提供茶葉

川根茶

お茶の生葉を「蒸し、揉み、乾燥」させ、うま味と香りを凝縮させていく製法で造られたお茶が「普通煎茶」です。深蒸しとの比較から「浅蒸し煎茶」と呼ばれることもあります。大井川上流の山間地である川根茶の「やぶきた」煎茶は「山のお茶」の良さや個性を感じさせるお茶です。「やぶきた」は日本で最もポピュラーな品種で、甘みと渋みのバランスが良く、香りや水色にも優れます。

煎茶 (藤枝かおり)

緑茶であるのに花の香りがするお茶で、品種名は「藤枝かおり」です。若い女性たちに人気なおしゃれな緑茶です。ジャスミンのような花の香りの成分を含み、丸く濃厚な味わいが特徴です。香りも味も余韻が長く続き、緑茶のイメージをくつがえします。

和紅茶 (藤枝かおり)

和紅茶は緑茶と同じ茶葉から作ることが出来ます。輸入紅茶と比べて、渋みや苦みが少なく、ミルクや砂糖を入れてもストレートで味わうことが出来ます。ほんのり、自然の甘みを感じる事が出来ます。この和紅茶の品種は「藤枝かおり」です。緑茶との風味の違いを楽しむことも面白いです。

Kawane tea

Ordinary sencha is made by steaming, rolling, and drying freshly picked tea leaves—a process that concentrates the tea's umami and aroma. Compared to deep-steamed teas, this style is often referred to as lightly steamed sencha. Grown in the mountainous upper reaches of the Oi River, Kawane's "Yabukita" sencha embodies the unique charm and character of "mountain tea." "Yabukita" is the most common tea cultivar in Japan, known for its excellent balance of sweetness and astringency, as well as its vibrant color and fragrance.

Sencha (Fujieda Kaori)

Despite being a green tea, this sencha surprises with its floral aroma—thanks to the cultivar "Fuji Kaori." Its jasmine-like fragrance and rich, rounded flavor have made it particularly popular among younger women seeking a more stylish, modern tea experience. The aroma and flavor both linger beautifully, offering a refreshing departure from the typical image of green tea.

Wakocha (Fujieda Kaori)

Wakocha (Japanese black tea) is made from the same leaves as green tea but processed differently. Compared to imported black tea, it is notably smoother, with little bitterness or astringency—making it enjoyable straight, without the need for milk or sugar. This particular tea is also made from the Fuji Kaori cultivar, offering a hint of natural sweetness. It's a delightful way to explore the contrast between green and black teas made from the same leaves.

静岡県
Shizuoka



さあ、お茶をどうぞ。
Have a cup of tea—just as you are.



実施記録 静岡-2

6/12 (木) ・ 13 (金) 静岡県 | ブース風景-2



6/14 (土) ・ 15 (日) 京都府 | ブース風景-1

試飲 | 紹介パネル・提供茶葉

宇治煎茶

江戸時代中期 (18 世紀中頃) に、永谷宗圓により、蒸した茶の新芽を焙炉の上で揉み乾燥させる、画期的な「宇治煎茶 (青製煎茶法)」が生み出されました。宇治製法で作られる「宇治煎茶」は、甘みと渋みのバランスがよくさっぱりとした味わいです。

宇治玉露

室町時代に始まったとされる抹茶の製法のひとつである覆い下栽培と江戸時代中期から始まった煎茶製法のひとつである宇治製法とが、一つになり誕生しました。「宇治茶」における製茶技術の至高ともいわれる「宇治煎茶」は、甘みと渋みのバランスがよくさっぱりとした味わいです。

宇治ほうじ茶

香ばしいお茶で、丁寧に焙煎された茶葉は、カフェインが少なく、豊かな香りとすっきりとした味わいが特徴です。渋みが少なく、ほんのり甘みが感じられるため、食中・食後のお茶としても人気があり、幅広い世代に親しまれています。

Uji Sencha

In the mid-18th century, during the Edo period, Soen Nagatani developed the groundbreaking Uji method (also known as the Aosei Sencha method), which involved steaming fresh tea leaves and then rolling and drying them on a drying table. Uji Sencha, made using this technique, offers a refreshing taste with a well-balanced combination of sweetness and astringency.

Uji Gyokuro

Uji Gyokuro was born from the fusion of two traditional methods: the covered cultivation technique that originated in the Muromachi period, used in matcha production, and the Uji method developed during the mid-Edo period for sencha. Considered the pinnacle of Uji's tea-crafting tradition, Uji Gyokuro is typically brewed at low temperatures to bring out its signature flavor-low in astringency, rich in umami, and naturally sweet.

Uji Hojicha

Uji Hojicha is a roasted green tea known for its toasty aroma and smooth, refreshing taste. Carefully roasted tea leaves result in a brew that is low in caffeine, with minimal bitterness and a subtle sweetness. Popular across generations, it is often enjoyed during or after meals for its gentle flavor and rich fragrance.

京都府
Kyoto

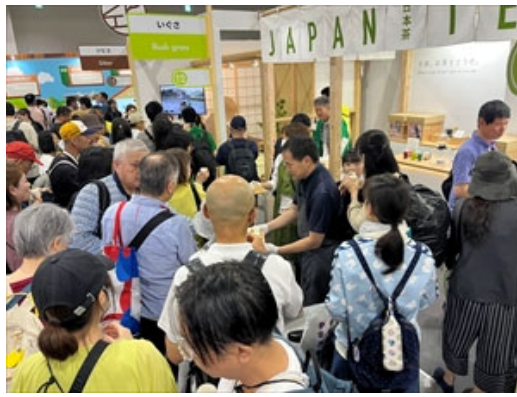
Today's
Japanese
Tea

さあ、お茶をどうぞ。
Have a cup of tea—just as you are.



実施記録 京都-2

6/14 (土) ・ 15 (日) 京都府 | ブース風景-2



来場者のメッセージ

WASSE出口にて、来場者が感想・アクションを記入する「RELAY THE MESSAGE」に掲出された日本茶に関するメッセージ

伊勢の和紅茶
おいしかったので
ネットで購入
してみます！

初和紅茶
おいしかった

紅茶が
いつもとちがう
不思議な味が
しました。

お茶の風味が
良かった。
ジビエ
風味

お茶
おいしかった
よー

115ニピュル
と
お茶の試飲
お礼とラニピユル

日本の文化
お茶の美しさ
実感しました。
楽しかった。

お茶の
お美味さ
感動！

ジビエ おいしいし
お茶も美味い...
T.C.の限定お茶
T.C.に決りまして
7/14...
お礼のラニピユル

お茶について
詳しく知れました！

お茶
おいしかった
です。

お茶の
せつめりが
こまがて
べんきょうに
なりました。

とても楽しい
です。
玉露
美味しかったです。

お茶
おいしい！
日本の食べ物
大好き！

お茶が
とても
美味しかったです。
ネットは便利
だけど...

来場者の声/質問まとめ-1

※現場にて、日本茶インストラクター・スタッフにて対応した来場者からの声/質問事項をまとめた資料です。

エリア	カテゴリ	来場者からの声・質問事項	※インストラクター・スタッフ補足（所感・コメント）
三重県	エリア	三重県で紅茶作ってるのを初めて知りました	
三重県	エリア	三重県もお茶を作っているんですね。	実は全国3位の生産量で、伊勢茶としてだけでなく、宇治茶のブレンド原料として京都に流通していたこととお話し済み。
三重県	エリア	三重でお茶を作っていることを初めて知った。	
三重県	エリア	三重県ってお茶の産地なんだ、知らなかった。	
三重県	お茶	和紅茶の冷茶はどうやって作るの？	
三重県	お茶	煎茶とかぶせ茶の違いは何？	栽培方法の違いを説明。香りが明らかに違うので、感動するお客様多数。
三重県	お茶	日本の紅茶？知らなかった。香は薄いかな。飲みやすい。やっぱりお茶は美味しい。	和紅茶は展示茶葉よりも試飲のほうが説得力があった。
三重県	お茶	(どのお茶に対しても) 苦くないのはどうして？ (緑茶に対して) 丁寧に淹れないとダメですね。	普段飲んでいるお茶の話と、三重のお茶を比べてのコメント。
三重県	お茶	伊勢茶という名前を初めて聞いた。	
三重県	お茶	まろやかで飲みやすい	水出し茶の感想は圧倒的にこの声が多かった。
三重県	お茶	水出し用ではないお茶で、水出し茶が出来るとは知らなかった。	これは8日間全てでかなりの確率で言われました。
鹿児島	エリア	鹿児島でお茶を作っていることを知らなかった。	鹿児島でお茶を栽培、製造していることを知らない方が多かったです。
鹿児島	エリア	鹿児島が日本一なの？静岡じゃないの？ ※他、多数コメントあり	全国1位の生産量ということに多くの方が驚いていた。
鹿児島	エリア	鹿児島の生産量が1位になったのはなぜか	
鹿児島	お茶	試飲茶の淹れ方、販売店について	
鹿児島	お茶	浅蒸し・かごしま茶は、色が綺麗で、とてもうま味を感じます。	
鹿児島	お茶	深蒸し・知覧茶は、緑色が綺麗（水色）。	
鹿児島	お茶	鹿児島のお茶を初めて飲んだ	
鹿児島	お茶	知覧茶と鹿児島茶の表記の違いについて	わかる範囲で回答し、出水さんへお繋ぎ済み。
鹿児島	お茶	水出し茶が甘いのはなぜか	
静岡	お茶	藤枝かおりって、作った人の名前？	
静岡	お茶	藤枝かおりの和紅茶について、すごく濃い。 これはこの紅茶が濃い？それとも和紅茶が濃い？	
静岡	お茶	藤枝かおりについて、香りはどのようにつけているのか (なぜ花のような香りがするの？など。)	品種特有の自然なものとの回答
静岡	お茶	藤枝かおり・煎茶は華やかな香りで、冷茶は美味しいですね。	※対象者限定で、藤枝かおり・煎茶（温・冷）の飲み比べを実施した際の感想。
静岡	お茶	藤枝かおり・和紅茶は甘い！	
静岡	お茶	試飲茶の淹れ方について	
静岡	お茶	(温かさに対して) ほっとします。美味しい。	
静岡	お茶	淹れ方がわからない。プロが淹れるから美味しいんですね。	
静岡	お茶	日本でも紅茶が作れる？味が薄い。香りはあまりない。	

来場者の声/質問まとめ-2

エリア	カテゴリ	来場者からの声・質問事項	※インストラクター・スタッフ補足（所感・コメント）
静岡	お茶	煎茶はこんなきれいな色なんです。ね。	関西圏の方は静岡茶に興味がある印象
静岡	お茶	産地、茶の種類は色々あるのか？	
静岡	お茶	静岡は広いが、どこでも同じお茶を作っているのか？	
静岡	お茶	川根茶（温茶）は、ほっこりする味わい	
静岡	お茶	急須での淹れ方について	パフォーマンスの後は使った茶器やお茶についての質問も多くありました。
静岡	お茶	和紅茶とは何か？	初めて聞いた、飲んだという方がこの日は多かった印象
静岡	お茶	美味しい和紅茶がどこで買えるか知りたい	
静岡	お茶	日本で買う和紅茶の香りが外国産と比べて少ないのはなぜか	
静岡	お茶	和紅茶の和の意味は何か	
静岡	お茶	和紅茶は渋くないが味が薄いのはなぜか	
静岡	お茶	紅茶になるまで酸化するのに何時間かかるのか	
静岡	お茶	紅茶の木と緑茶の木は何が違うのか	
静岡	お茶	紅茶は細菌が多いので水出しでのはいけないと聞いたが本当か	
京都	お茶	（デモの宇治玉露を飲んで） 美味しい！お茶じゃないみたい 二煎目もまだ美味しい、旨みがある。	
京都	お茶	（外国パビリオンの方 ※マレーシア、インドネシア） 日本の夏は自国より暑い。水出しはしてみたい。どうやって作る？	
京都	お茶	どこで買えるの？	関西圏の方が多かったためか、具体的にどこで買えるのか店舗名の質問が多く、袋のパッケージ写真撮影も多かった。
京都	お茶	ほうじ茶が水出しのできるの？一晩位？時間はどれくらい？ 水出しなら、普通の倍くらい入れないといけないって聞いた事がある。	
京都	お茶	ほうじ茶の香りが1番好き（見本、試飲共）。 美味しい。こんなにいい香りがするの？	今まで飲んでいたほうじ茶との香りの違いに驚かれる方が多かった。
京都	お茶	ほうじ茶の香りが甘いのはなぜか	
京都	お茶	ほうじ茶はカフェインが少ないと聞いたがほんとうか	
京都	お茶	ほうじ茶は香ばしくて美味しい	ほうじ茶が水出し出来ることを初めて知ったのでやってみる、という声も多くあった。
京都	お茶	普段飲んでいるほうじ茶と違う！	
京都	お茶	宇治煎茶にほっこりする。美味しい。やっぱりお茶ですよ。	
京都	お茶	宇治茶の定義は何か	
京都	お茶	何故、水出しするの？	
京都	お茶	何故、被覆するの？京都だけなの？	
京都	お茶	これが玉露かー。飲みたい。こんな味なんだ。高いんでしょ。美味しい	
京都	お茶	玉露が青のりのような匂いなのはなぜか	
京都	お茶	玉露とはなにか、どんな特徴があるか、煎茶との違い、どのように淹れるのか？	初めて玉露という名前を聞いたという方も多く、基本的な質問が多くあった印象。
京都	お茶	玉露のうま味が濃い！	

来場者の声/質問まとめ-3

エリア	カテゴリ	来場者からの声・質問事項	※インストラクター・スタッフ補足（所感・コメント）
京都	お茶	玉露の色が綺麗。緑が綺麗 ※水色や茶葉の外観	
京都	お茶	玉露はこんなに味が違うんですね。	
京都	お茶	玉露は面倒だから飲まないけど、ティーバッグを水で1時間で作るなら楽	
京都	お茶	玉露を粉にしたら抹茶にならないのか	
京都	お茶	玉露を飲んでも殺菌効果は低いのか（煎茶と比べて）	
京都	お茶	煎茶と玉露は何が違うのか	
その他	お茶全体	高いお茶と安いお茶の違いは何か	
その他	お茶全体	美味しいお茶はどこで買えるのか	
その他	お茶全体	日本茶普及のための政府の施策	
その他	お茶全体	自分でお茶を淹れるとお店で飲むような味にならないのはなぜか	
その他	お茶全体	水を変えたとお茶の味が変わるのはなぜか	
その他	お茶全体	なぜ湯の温度を変えたと味が変わるのか	
その他	お茶全体	お茶の味を決定するのは何か	
その他	お茶全体	お茶の木は何種類あるのか	
その他	お茶全体	木を植え替えるのは何年おきか	
その他	お茶全体	美味しいお茶のできる条件で重要なものは何か	
その他	お茶全体	一番高級なお茶の作り方を知りたい	
その他	お茶全体	鹿児島が生産量が1位になったのはなぜか	
その他	お茶全体	さみどり煎茶となにがちがうのか（品種名と茶種の混同）	
その他	お茶全体	カフェインの少ないお茶は何か	
その他	お茶全体	よく売れているのになぜ抹茶の生産量を増やせないのか	
その他	お茶全体	抹茶と玉露は何が違うか	
その他	お茶全体	抹茶の定義は何か	
その他	お茶全体	抹茶不足の実情について	
その他	お茶全体	カテキンのサブタイプの効果の違いについて	
その他	お茶全体	お茶の保存方法についての質問	どのくらいで飲み切れれば良いのか、賞味期限過ぎると痛んで飲めないのか、など
その他	お茶全体・輸出	日本茶を世界に売るにはどうすればよいか	海外展開を検討されている方よりご質問
その他	お茶全体・輸出	海外での日本茶の流通経路、消費の実態	海外展開を検討されている方よりご質問
その他	お茶全体・輸出	海外プロモーションの実態	海外展開を検討されている方よりご質問
その他	お茶全体・輸出	日本茶普及のための政府の施策	海外展開を検討されている方よりご質問
その他	お茶全体・輸出	日本茶の付加価値の高め方は何か	海外展開を検討されている方よりご質問
その他	展示/茶器	チャスタ、抹茶シェイカーはどこで買えるのか。	購入先の検索に、日本茶ドアのQRを読み込む方が多くいた印象。
その他	展示/茶器	抹茶シェイカーについて、一体これはどう使うの？	

来場者の声/質問まとめ-4

エリア	カテゴリ	来場者からの声・質問事項	※インストラクター・スタッフ補足（所感・コメント）
その他	展示/茶器	抹茶メーカーの使い方の説明。カラフルな容器が特徴で目を引いた。	
その他	展示/茶器	ディスプレイしている茶器の使い方とシーン別の使い分け	
その他	展示/茶器	常滑焼はお茶が美味しく入ると聞いたが本当か	
その他	展示/茶器	急須の材質で味は変わるのか	
その他	展示/茶器	急須を選ぶ時のポイントはなにか	
その他	展示/茶器	急須の底が平たいことのメリットは何か	
その他	展示/茶器	茶器各種について、何のための道具？どう使うの？	
その他	展示/茶器	刻音について、これは一体何？	
その他	展示/茶香炉	茶香炉についている結晶は何か	
その他	展示/茶香炉	香りがとても良い。電気タイプは珍しいですね。	キャンドル式が多い中、今回はブース条件に合わせて電気式を使用していたこともあり、どこで買えるか？の質問も複数いただいた。
その他	展示/茶香炉	本物の茶葉を使用しているのですか？	茶香炉の香りに対してのお客さんの反応が良かった。
その他	茶箱/蘭字	今でも使用されていますか？	
その他	茶箱/蘭字	茶箱に貼っているポスターは何のためのものですか？	蘭字について質問される方が大変多くいた。
その他	茶箱/蘭字	誰が書いたのですか？	鳥など、デザインに関する質問も多くあった。
その他	展示/全国のお茶	碁石茶の外観、香り、製造方法に驚かれていた。	
その他	展示/全国のお茶	ばたばた茶・ポテポテ茶・ぶくぶく茶はどんなお茶ですか？	この3種類のお茶は名前が面白いこともあり質問が多かった。 全国のお茶めぐりMAPは、初見のお客様と話し出すきっかけによかったです。
その他	展示/全国のお茶	こんなにいろいろな場所で作られているんですね。	静岡、京都以外の産地は知らない方が多い
その他	展示/茶種紹介	茶種の豊富さに感心。	茶葉のサンプルがあるとお客さんの方も具体的な質問が浮かびやすい様子で、会話の糸口を探すのが容易だった。
その他	展示/茶種紹介	知らないお茶がいっぱい。	シャーレのお茶を見ながらお茶種類を比較してご覧いただけました。
その他	展示/茶種紹介	碾茶って初めてみた。	碾茶と甜茶を勘違いされている方が多かったです。
その他	展示/茶種紹介	まず抹茶の香りを試す方が多く、知っているお茶に手がのびるよう。	
その他	展示/茶種紹介	展示の釜炒り茶について、中国の龍井茶みたいな形じゃないのは何故？	
その他	展示/茶種紹介	展示茶について、見本のようなお茶は何県で作っているとか書いて欲しい。	
その他	展示/茶種紹介	展示茶の玉露の香りがすごい。	
その他	展示/茶種紹介	煎茶と被覆茶の栄養成分は異なるのか	
その他	展示/茶種紹介	和紅茶=国産紅茶という認識がなく、緑茶なのか何なのか…	和紅茶というネーミングにはひかれるが、どんなお茶なのかイメージがわからないよう。

2. 日本茶ブースの企画・設計

訴求内容と テーマ

「日本茶でつなぐ、過去から未来へ」
伝統＝ 全国生産地の特徴と風景や営み
多様性＝ 様々な種類の日本茶の再認識
未来へつなぐ＝ 日本茶の新しい楽しみ方



■ブース展開の基本設計

大阪万博内への出展という前提から、通常のイベント出展時よりも滞在時間が短い＝回転率が高い、と想定した。参加者が何を訴求しているのかを直感的に理解し、気軽に立ち寄れるようなブースを運用した。

基本となる考え方は、「**五感を刺激する日本茶ブース**」であることを前提にブース運営を実施。

- 視覚：ブース装飾、展示レイアウト、映像放映によりアイキャッチとして、立ち寄りやすいデザインを提供
- 味覚：日本茶インストラクターによる美味しい淹れ方にこだわった日本茶の試飲体験機会を提供
- 嗅覚：茶香炉を用い、ブースから離れている通行者に向けてお茶の香りを届けて、気付きの機会を提供
- 触覚：現物の茶葉に触れて、香りも体験できる機会を提供
- 聴覚：スタッフによる日本茶試飲時の声かけ、PR動画、BGMによる音響演出の場を提供

上記のポイントを押さえ、デザイン的には「極力シンプル」に、また一人でも多くの方々に試飲体験できるように「機能性あるブース構造」であることを念頭において設計

国内外問わず、日本茶の魅力を幅広く伝える伝え、普段、自身でお茶を淹れることに慣れていない方をもターゲットとし、
美味しいお茶の淹れ方の紹介、デモンストレーションをもとに、
より身近に感じていただくことにより「日本茶ファンの裾野を広げていくこと」をゴールとした。

■ブース展開内容

1 日本茶の紹介とお茶の淹れ方デモンストレーション

- ・日本茶インストラクターによる、全国各地のお茶と美味しい淹れ方の紹介
※インバウンド向けに英語対応が可能なスタッフも常駐

2 茶産地4エリアの日本茶の試飲体験

- ・静岡/京都/三重/鹿児島のお茶を中心にした紹介と試飲
- ・4つの茶産地から生産者等がお茶の特徴を説明するとともに、試飲を行った。
実施時期が6月のため、冷茶/水出し茶を中心に提供

3 PR映像放映

- ・全国各地の日本茶PR動画を収集し、全国のお茶のためのサンプル茶/展示/見本の素材を作成し、タイムテーブルを組んで動画を投影

4 パネル展示

- ・全国の茶産地をMAPで紹介（観光誘致にもつながるよう内容を工夫）
- ・茶種紹介（ひとつのお茶の葉から工程の違いにより様々な茶種になることを説明）

5 日本茶関連道具等の展示

- ・急須で淹れるお茶、より簡単にお茶を楽しめる新しい価値を提案する茶器と淹れ方を紹介
- ・お茶の歴史を感じさせる、蘭字・茶箱などを用いた装飾とディスプレイを実施

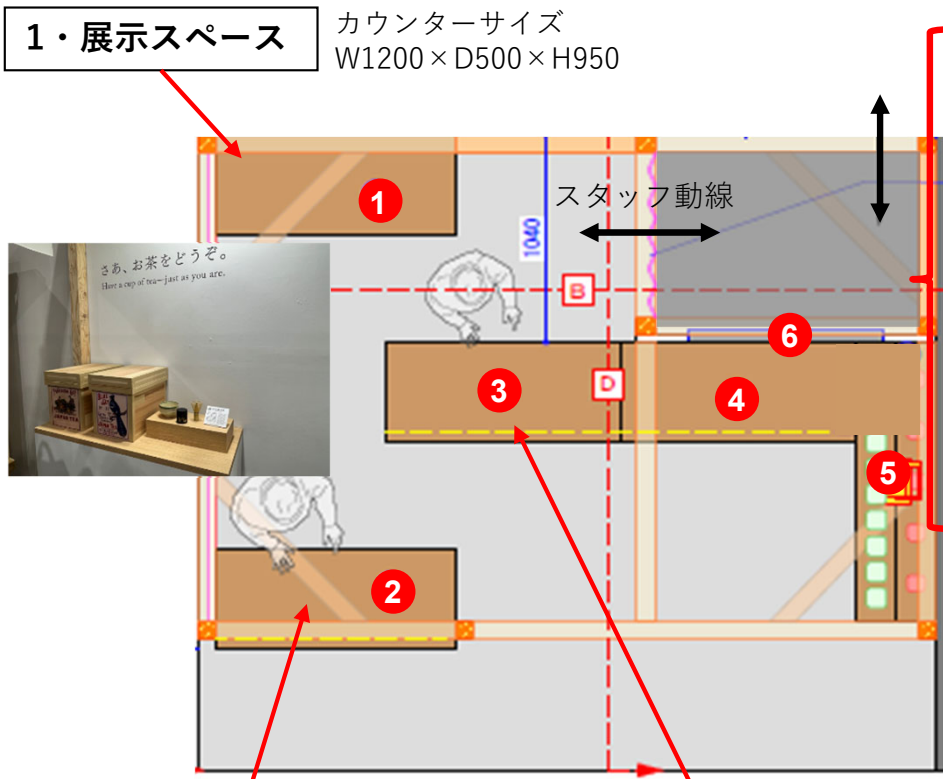
6 茶香炉を用いた香りの演出と茶葉に触れる機会を創出

- ・通行者に向けて香りでのPRと集客を図り、ブースに立ち寄るきっかけ創りを創出
- ・ブース内に見本の茶葉を用意し、触れて、香りも楽しめる環境を提供



図面-1

平面図



立面図

暖簾サイズ： W3,520mm×H500mm



2・呈茶デモ/試飲茶提供
カウンターサイズ
W1200×D500×H950

3・茶器・茶道具展示
カウンターサイズ
W1100×D500×H950



(正面)

(側面/いぐさブースからみて)



【暖簾デザインの意図】

なぜ“JAPANESE TEA”ではなくて“JAPAN TEA”？

「JAPAN TEA」は、日本茶が世界に輸出され始めた明治時代から使用されてきた、日本茶の伝統的な名称でいわばブランド名です。近代万博の時代も茶箱などにもこの表記が用いられていました。

今回の取り組みでは、明治時代から世界を舞台に活躍してきた日本茶の名称が、茶箱やラベル（蘭字）に誇りと共に刻まれてきたという歴史的背景を尊重し、「JAPAN TEA」を採用しました。

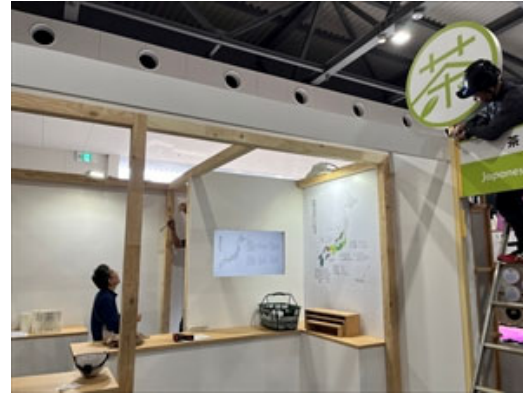


(正面)

(側面/いぐさブースからみて)



設営記録



全国各地のお茶紹介-1

ブースでは全国24地域の日本茶を壁面掲出のMAPに掲載し、モニターにて紹介するとともに、17地域の商品パッケージと茶葉の展示を行った

■全国お茶めぐりMAPの掲載：計24地域

MAP NO.	都道府県	茶名	展示茶名	内容量	納品点数
1	新潟	村上茶	九代	100g	1
2	富山	ばたばた茶	現物展示なし		
3	茨城	奥久慈茶	奥久慈茶	100g	1
4	埼玉	狭山茶	狭山茶	100g	1
5	東京	東京狭山茶	現物展示なし		
6	神奈川	足柄茶	白梅	100g	1
7	山梨	やまなしのお茶	現物展示なし		
8	静岡	本山茶 川根茶 牧之原茶 掛川茶			
9	愛知	西尾の抹茶	西尾の抹茶	30g	1
10	滋賀	近江の茶	現物展示なし		
11	三重	伊勢茶			
12	京都	宇治茶			
13	奈良	大和茶	現物展示なし		
14	兵庫	丹波篠山茶	新茶 旬のおくりもの八十八夜	55g	1
15	岡山	岡山茶 日干番茶	美作番茶	80g+20g	各1
16	島根	ボテボテ茶	現物展示なし		
17	高知	碁石茶	碁石茶	20g	2
18	福岡	八女茶	天傘の煙	100g	1
19	佐賀	嬉野茶	新茶 摘みたての若葉	100g	1
20	長崎	そのぎ茶	さえみどり 一番摘み	100g	1
21	熊本	くまもとの茶	湧雅のこちち	80g	1
22	宮崎	みやざき茶	極みきわみ 新茶	100g	1
23	鹿児島	かごしま茶 知覧茶 霧島茶			
24	沖縄	ブクブク茶	現物展示なし		

商品展示：17地域

全国お茶めぐりMAP Japanese Tea Regions Map



全国各地のお茶紹介-2

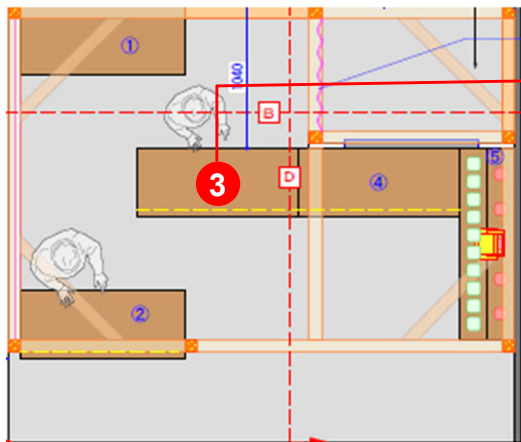
全国各地のお茶の産地、茶製品を紹介するため、茶葉の特徴などにより日々5~6種類程度を選定のうえ展示。



※抹茶に関しては、別途抹茶コーナーを設け、展示を実施。

全国各地のお茶の産地、茶製品を紹介するため、お茶めぐりMAPに24地域の代表的なお茶を掲示し、17地域のお茶製品の展示を行った。また、展示したお茶製品の長がわかるように、製品の現物を展示するとともに生産地域の地理的な条件や気候、製造方法などについてポップで説明した。地域独自の製法で生産される流通量の少ない碁石茶などは、「これがお茶？」など、パッと目を引く形状や香りの特徴を示すことで、お茶をよく知らない方にも、既に親しんでいる方にも新たな発見を喚起した。煎茶、玉露、釜炒り茶など10種類の茶種展示では「同じ茶葉を原料としても製造方法が変わると多彩に変わる」という視点で提示し、五感を通じて多彩な魅力を伝える場を創出した。

3・茶器・茶道具展示



カウンターサイズ
W1100×D500×H950



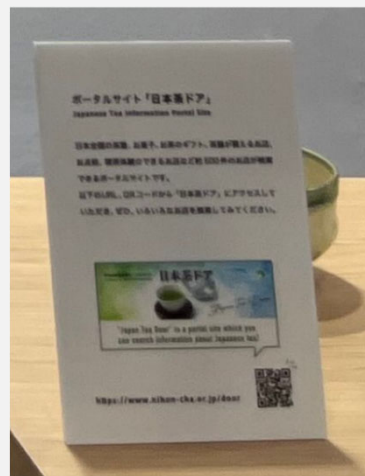
※注意POPも設置

日本茶情報 ポータルサイトのご案内

日本全国の茶葉・茶器等が買えるお店
など約500件のお店情報が検索できる
ポータルサイト「日本茶ドア」を紹介。
展示エリアへ右記POPを設置。

- ・日本茶情報ポータルサイト
- ・英語選択
- ・google翻訳あり

※販売店の問い合わせが多く、
QRを読み込む方が多く見受けられた。



■三重 POPサイズ：120×140mm

四日市萬古焼 (有)藤総製陶所 至高急須シリーズ「ひとしずく」

Yokkaichi Banko-yaki — "Hitoshizuku"
premium teapot by Fujiso Pottery Ltd.

現代人のライフスタイルに合わせて、蓋を付属させず、小容量でスタイリッシュな商品へと発展改良を行った商品であり、食育(茶育)も意識した若い世代に対するお茶の普及に貢献しています。

These products have been improved to be small in volume and stylish, with no lids attached, to suit the lifestyles of modern people. This innovation has also helped to increase interest in food education, contributing to the popularization of tea among the younger generation.

土鍋や急須に代表される「四日市萬古焼」は、江戸時代元文年間(1736-1740年)に、桑名商人・沼波弄山が茶の趣味が高じて、現在の三重郡朝日町小向に窯を築いて自ら茶器を焼き始めたのが始まりとされています。

"Yokkaichi Banko-yaki," known for items such as earthenware pots and teapots, is said to have originated during the 1736-1740 (Edo period) when a merchant from Kuwana, Nunami Rōzan, became deeply passionate about tea and established a kiln in Komukai, Asahi Town, Mie District, where he began producing his own tea utensils.



■鹿児島 POPサイズ：120×90mm

白薩摩(14代沈壽官作) の煎茶道具

乳白色の生地に華やかな色
絵や金彩が施されています。
薩摩焼は、鹿児島県の代表
的な陶磁器で、日本の伝統
的工芸品の一つです。その歴史
は豊田秀吉の時代にまで
遡ります。

These are "white Satsuma" sencha
tea utensils, created by the
14th-generation Chin Jusan.
The milky white ceramic is adorned
with vibrant colored paintings and
gold decorations. Satsuma-yaki is
a representative ceramic of Kagoshima
Prefecture and one of Japan's
traditional crafts; its history dates
back to the era of Toyotomi
Hideyoshi (16th century).



上記に加えて、樹脂製の急須・抹茶シェイカーなど、
現代のライフスタイルに合わせた新しい茶器も展示。



ブース内モニター放映内容

1・茶産地4エリアのPR映像

2・蘭字ギャラリー（共通）

3・全国お茶めぐりMAP（共通）

ループ

ターム
15分21秒

ターム
28分42秒
※次ページ編集案

ターム
26分24秒
※次ページ編集案

ターム
34分32秒

①三重（6/8・9） 1種 8分1秒



蘭字

RANJI



②鹿児島（6/10・11） 計21分22秒 ①10分27秒+②10分55秒



蘭字

RANJI



③静岡（6/12・13） 計19分4秒 ①3分+②8分56秒+③7分8秒



蘭字

RANJI



④京都（6/14・15） 1種 27分12秒



スライドショー
計1分20秒
(5秒×16枚)



スライドショー
計6分
(45秒×8枚)

3. プレゼンテーションステージ

6月11日（水）13：30-15：30（2H）

① 13:30～14:20 池田製茶（鹿児島）

『鹿児島茶』の多様性

～日本茶の魅力と豊かな暮らし～

日本が世界に誇る「日本茶」の魅力について、特に鹿児島茶に焦点を当て、その奥深さと茶師の匠の技、加えて抹茶の健康・美容パワーについても情報提供するステージ。



池田 研太氏

茶師十段の資格を持つ池田研太氏。世界各地を巡り、多様な日本茶のテイastingを行うなど、幅広い経験と知識を有する。JR九州豪華寝台列車「ななつ星」において毎週呈茶を担当するなど、その高い技術と審美眼は広く認められている。

6月12日（木）10：30-12：30（2H）

① 10:30～11:20 小林芳香園（岡山）

お茶の『色』の多様性

～「茶色」って、なんだろう？～

今ではさまざまなカラーのお茶がある中で、「茶色」と聞くと、ブラウンを思い浮かべるのはどうしてなのでしょう？岡山県で生産されている伝統のお茶「美作（みまさか）番茶」を切り口として、日本のお茶が持つ原点に迫る。



小林 将則氏

岡山県美作市で代々続く茶園「小林芳香園」の代表。伝統を守りながら丁寧に育てられた美作番茶は、深い味わいと香りを持ち、多くの人々を魅了する。瀬戸内地方の茶業に精通し、番茶生産者としての豊富な経験から、番茶の多様性を分かりやすく解説する。

② 14:30～15:20 売茶中村（京都）

お茶の『作り方』の多様性

～お茶ができるまで～

ホットプレート（焙炉のミニチュアとして代用）を用いて、日本茶の製造工程を披露！

生の葉がお茶になるまでを参加者が一緒に触りながら見る体験を提供するとともに、抹茶、紅茶の製茶風景などのお茶づくりの多様性を伝えるステージ。



中村 栄志氏

喫茶と製茶場を併設した宇治市の日本茶専門店「売茶中村」の代表として、新茶の生葉急速冷凍技術による年中新茶提供システムを確立。一般社団法人国際日本茶協会が選定した日本茶の革新者「日本茶の30人」にも選出されている。

② 11:30～12:20 多田製茶（大阪）

お茶の『楽しみ方』の多様性

～粉末茶の可能性～

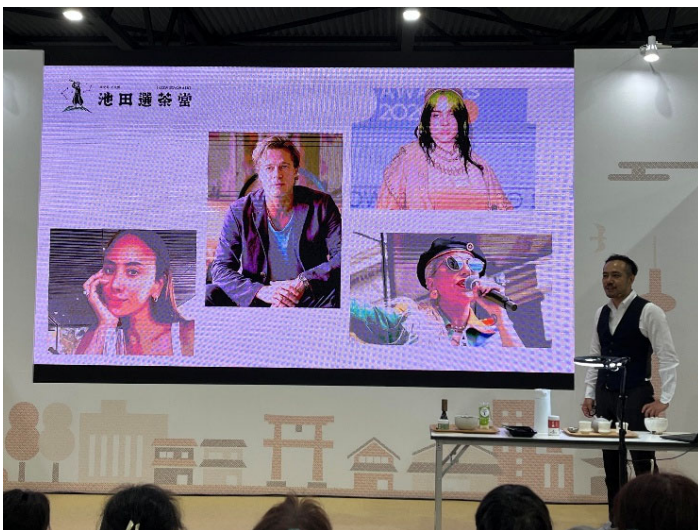
新しい日本茶の楽しみ方として、パウダーのお茶の楽しみ方を提案。抹茶以外（煎茶、和紅茶、ほうじ茶、玄米茶）の粉末茶のラテだけでなく様々な形での楽しみ方を実演、試飲をもとに伝授。香りの違いなども体験できるワークショップ。



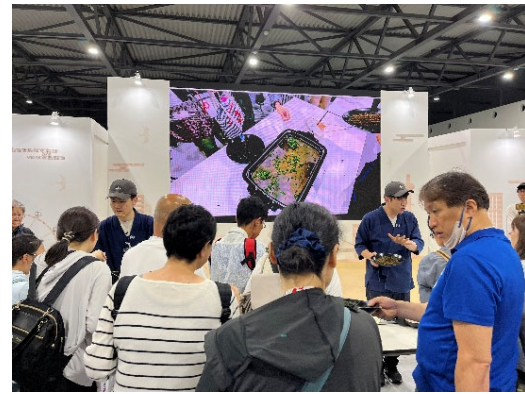
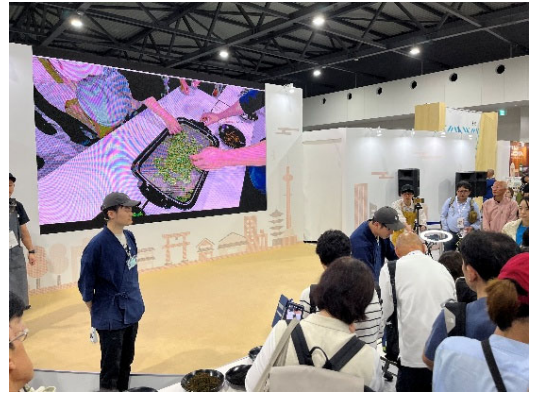
多田 雅典氏

日本茶アドバイザー養成スクールの専任講師（日本茶鑑定）として、高い鑑定スキルと豊富な知識を有する。大手調理師専門学校でも日本茶講師を務め、専門性の高い指導を提供。伝統的な製茶技術と、アートワークを融合させた独自の合組技術も駆使し、革新的な日本茶を提案している。

プログラム-1 6/11 (水) 池田製茶



プログラム-2 6/11 (水) 売茶中村



プログラム-3 6/12 (木) 小林芳香園



プログラム-4 6/12 (木) 多田製茶



4. 広報活動

広報活動の状況

万博の茶関連展示の広報活動あたっては、万博開催と日本茶消費拡大のため、開催1か月前からSNS等を活用して、万博会場の案内、茶ブースの展示、ステージの内容等の情報を発信した。

