



**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

煎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

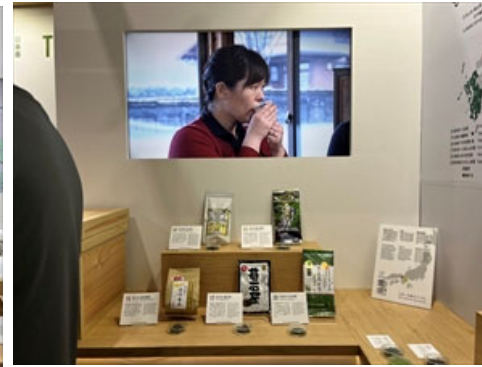
緑茶(深蒸し煎茶)としても親しまれている松阪市飯南・飯高地域で生産された茶葉(やぶきた種)のみを発酵させてつくられています。ほのかな甘さのある優しい味わいが特徴の紅茶です。

### 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

