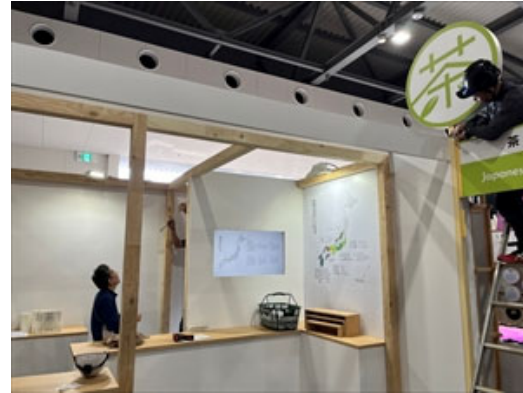


設営記録



全国各地のお茶紹介-1

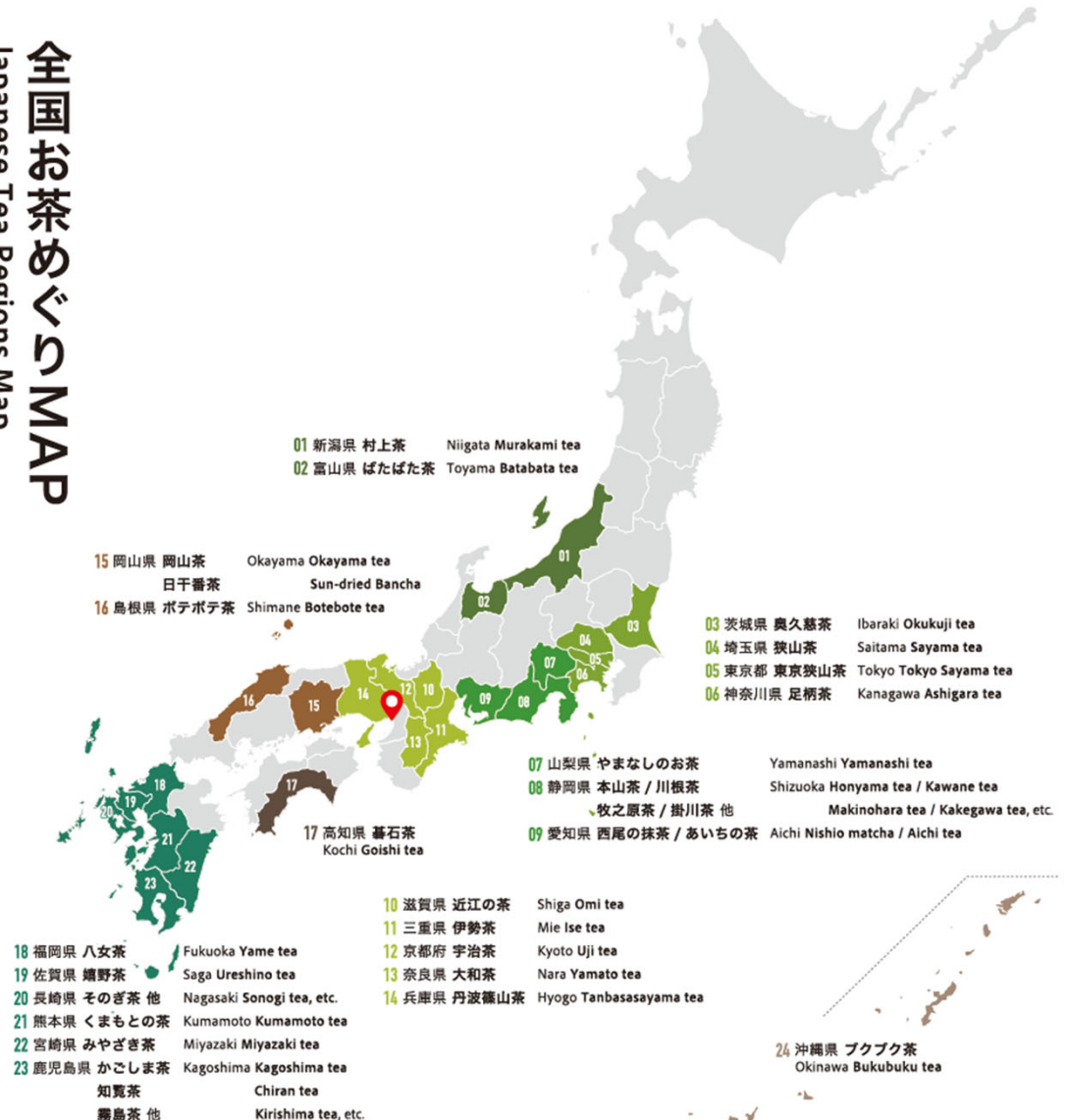
ブースでは全国24地域の日本茶を壁面掲出のMAPに掲載し、モニターにて紹介するとともに、17地域の商品パッケージと茶葉の展示を行った

■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

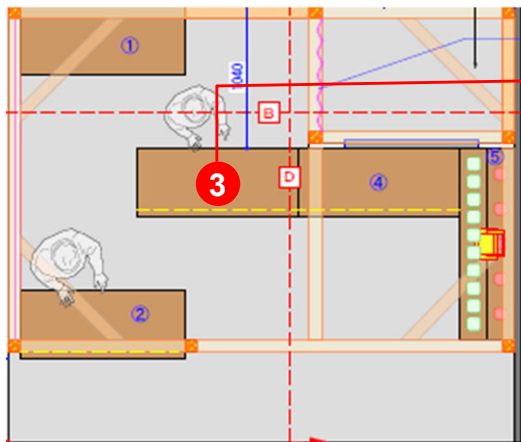
全国各地のお茶の産地、茶製品を紹介するため、茶葉の特徴などにより日々5~6種類程度を選定のうえ展示。



※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



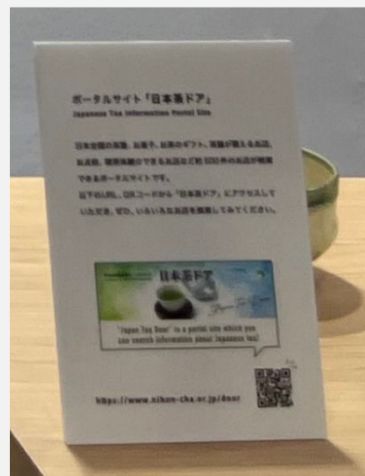
※注意POPも設置

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「ひとしづく」

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。

