

2025年4月23日  
株式会社東武ストア

“日本茶鑑定士”山科 康也氏監修  
**「八女茶 生新茶」ネット予約受付中！**  
店頭では 5/12(月)より数量限定で販売します

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村吉延)は 2025年5月12日(月)より、日本茶鑑定士 山科康也氏監修の「八女茶 生新茶(筑邦製茶)」を今年も数量限定で販売します。

新茶は、その年の最初に摘まれる新芽で作るお茶のことで、新しい季節を告げる「初物」として古くから縁起物と親しまれています。春しか味わえない、爽やかな香りと新鮮な風味をお楽しみください。



※画像はイメージです。

■商品概要

商品名 八女茶 生新茶(筑邦製茶) 50g  
価格 980円(参考税込1,058円)  
販売店舗 東武ストア全店 ※みずほ台東店は除く  
販売期間 5月12日(月)～ ※春季限定



ネットショップにて、4/30(水)までご予約承り中！  
東武ストアネットショップ ▶ <https://www.tobustore.com/>

特 長

お茶の名産地 福岡県八女市の高級茶葉「八女茶」を、福岡県の製茶所山科の熟練した職人の手によって丁寧に製茶された“生新茶”※です。新茶の限られた時期のみ販売されるため、通常店頭で販売されることが少ない、レアな商品です。

生新茶とは・・・

摘みたての柔らかいお茶の葉を、じっくりゆっくりと低温で火入れ焙煎した新茶です。つみたての茶葉の持ち味を最大限に引き出し、みずみずしい「香り」「甘み」を味わえます。



今後も当社オリジナル商品の開発・販売を通して、お客様に「おいしさ」をお届けできるよう努めます。

以上

※画像はイメージです。

**参考①** 製茶所山科(HP: <https://www.seichajo-yamashina.com/> )

製茶所山科(福岡県朝倉市)は、茶葉の選定から焙煎までオリジナルで行う老舗製茶所です。日本茶インストラクターや日本茶鑑定士としても活躍する代表の山科 康也氏が、九州各地をめぐり、味や香りはもちろん、時期や産地、生産者にもこだわって厳選したお茶だけを扱っています。



**参考②** 日本茶鑑定士とは？

競技会の上位入賞者及び5段以上の段位を持つ人を対象に、2年以上の研修を経て与えられる資格で、現在日本には39名存在します。高い知識と経験を持っているお茶業界の中でもさらに選別されるため、価格と品質の違いを見極めることができる「プロ中のプロ」であるといえます。



**参考③** おいしいお茶の入れ方(2~3人分)

1. 沸騰したお湯を人数分の湯呑みに注ぎ、60~70度に冷ましておきます。
2. 小さじ軽く3杯(6~7g)を急須に入れます。
3. 湯呑みのお湯をゆっくり急須に注ぎます。
4. 40~50秒程してから(二煎目からは、時間をおかずに)残さず注ぎます。

\*急須にお茶が残ると二煎目が渋くなります。

