

【報道関係各位】

2022年8月4日

東京発！全国の“おもてなしギフト”を都心からお届け
ライフスタイルブランド「HANAME TOKYO」
旅先の出逢いに感謝をこめた第1弾ギフト「旅するおもてなしティー」
「めぐりつつ 47」にて、8月4日(木)より先行予約販売開始
若手クリエイターが生み出す“新たな地方創生”
クリエイティブカで“日本のおもてなし”を世界へ発信

株式会社めぐりつつ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:井上晶湖)が運営するライフスタイルブランド「HANAME TOKYO」は、宮崎県宮崎市の宮崎茶セレクトショップ「白玄堂」とタッグを組み、ブランド初のプロダクトとなる「旅するおもてなしティー」を2022年8月4日(木)から、未来型投資プラットフォーム「めぐりつつ 47」にて期間限定先行販売を開始いたします。(URL: <https://gift.meguritz.jp/>)

日本の一次産業の少子高齢化や東京一極集中による働き手不足を解決するべく、47都道府県の「農業」「林業」「漁業」その他作り手さんと連携し、若手クリエイターと共にその土地の魅力あるものをリブランディングします。そして、「新しい働き手の創出」や「何度も地方にいきたくなるきっかけ」を生み出し、地方産業の活性化を日本の中心地 TOKYO から行います。



誰もが花になる芽がある。HANAME TOKYO は、“挑戦している人とともに開花する”をコンセプトとした、自分の感情に寄りそうライフスタイルブランドです。“人生、どこでどのようなライフステージに立つかなんてわからない”開花する前はいいことだけではなく試練があるのが人生。いい時もわるい時もあるけれどそこにある出会いを大切に、様々な人たちの感性を交えながら今の自分を知ることができる時間が尊い。そんな積み重ねを大切に、場所や人、仕事を選ばずに挑戦を後押しする商品展開を

目指します。ひとりで立っていくのは難しいけれど HANAME TOKYO を手にしていただくことでお守りのような存在になれば嬉しいです。あなたのこれからの未来が幸せいっぱい溢れますように。



<1st product 旅するおもてなしティー>

8月4日(木)から発売される「旅するおもてなしティー」は、各地で忙しい日々を過ごしている方に届けたいティーギフトです。ティーフレーバーは全3種あり、勝負したい時に飲むミントティー、一息つきたい時に飲むほうじ茶、感謝が溢れる米麴茶というチャレンジする中での気持ちによりそえる味を展開しています。自分自身とティータイムを共に過ごす方の、その日の調子にあったフレーバーをお楽しみいただけます。製法に関しては、全て地球と人に優しい取り組みに。草と木を土に戻した有機質にミネラルなどを加えた手作りの有機肥料を使うことにより土地の風味をお茶の風味に変えています。

また、忙しい日々を過ごす中で出逢った全ての方にどんな場所でも“おもてなし”の心を込められるよう、フタ部分はメッセージを添えられるコースターとして使用できるパッケージデザインにこだわりました。先ゆく場所で、人やモノとの大切な出逢いに気づき、目の前の出来事に感謝できたら——そんな思いで誕生した「旅するおもてなしティー」は、現代では失われつつある“ひといき”つく時間と向き合い、どこにいても極上の時間をお届けします。第2弾の展開にもご期待ください。

■セット内容

- (1)旅するおもてなしティー3種 set
7,150 円(税抜価格 6,500 円)
- (2)HANAME TOKYO GIFT SET
旅するおもてなしティー3種 set+花瓶1種
12,100 円(税抜価格 11,000 円)
- (3)有機グリーンミントティー～潜在的な能力を呼び起こす～
2,750 円(税抜 2,500 円)
- (4)こめこうじ有機紅茶～深い安らぎ～
2,530 円(税抜価格 2,300 円)
- (5)有機ほうじ茶～ほっとひと息、尊い時間～
2,530 円(税抜価格 2,300 円)



■製品詳細

・有機ミントグリーンティー

宮崎県産の有機煎茶と有機ミントを使用。有機煎茶は、宮崎県都農町で 100 年以上前からお茶の生産を行っている河野製茶が栽培し一時加工しています。肥料づくりから一貫して行い荒茶と呼ばれるところまで丁寧仕上げています。有機ミントは、宮崎県宮崎市高岡町で 2014 年から有機ミントの栽培を行っている提石製茶が栽培から収穫し洗浄と乾燥まで行っております。最終的に白玄堂の日本茶インストラクター・リーダーが荒茶を選別し火入れを行い、毎年変わるお茶とミントの風味を絶妙にブレンドし皆様にお届けしております。

・こめこうじ有機紅茶

宮崎県産の有機紅茶と島根県産の有機こめこうじを使用。有機紅茶は、宮崎県宮崎市高岡町で有機栽培をしている提石製茶が栽培し加工しています。無施肥栽培を行うことで紅茶本来の風味を引き立てるお茶づくりをしています。有機こめこうじは、島根県浜田市のやさか共同農場が有機栽培しているお米から作ったものを使用しています。最終的に白玄堂の日本茶インストラクター・リーダーが、毎年変わる紅茶とこめこうじの風味を絶妙にブレンドし、皆様にお届けしております。

・有機ほうじ茶

宮崎県産の有機ほうじ茶を使用。有機ほうじ茶は、宮崎県都農町で 100 年以上前からお茶の生産を行っている河野製茶が栽培し一時加工しています。肥料づくりから一貫して行い荒茶と呼ばれるところまで丁寧に仕上げています。最終的に白玄堂の日本茶インストラクター・リーダーが荒茶を選別し火入れを行い、皆様にお届けしております。

有機茶生産者 : 河野製茶

焙煎・小分け製造者 : 白玄堂

有機ミント生産者 : 提石製茶

有機こめこうじ生産者 : やさか共同農場



<購入方法>

「めぐりつつ47」公式サイトにて購入

対象期間にご購入いただいた方には、OPEN 記念特典として「飲みながら一次産業さんを応援！日本各地の茶葉を使用した“オチャケ”が楽しめる『HANAME ハロウィンティーナイト 2022』」にご招待します。
詳細は、商品を発送する際に同封いたしますのでお楽しみに♡

対象商品：旅するおもてなしティー3種 set／HANAME TOKYO GIFT SET

実施期間：8月4日(木)～8月31日(水)まで

<宮崎茶セレクトショップ 白玄堂>

100年続くお茶農園の河野製茶(宮崎県都農町)の荒茶を仕入れ、あらゆる商品へ仕上げている宮崎県宮崎市の宮崎茶セレクトショップ。草と木を土に戻し、それをベースにミネラルなどの有機質なものを加え有機肥料を手作りしています。肥料を手作りする事でその土地の風味をお茶の風味と変えて、ここでしか表現できない有機茶を作っています。



所在地：宮崎県宮崎市大島町原ノ前1445-202 花ビラ

電話 :0985-23-5471

〈地域貢献型プラットフォーム「めぐりつつ47」〉

応援者がプロジェクトに参画し、自身が応援したい地域や産業技術の発展を盛り上げるためのプラットフォーム。プロジェクト実行者・応援者が繋がり、そして応援者同士が仲間となれる場所を目指します。交流会やプロジェクトの体験会など、楽しいイベントも実施予定です。



「めぐりつつ47」公式サイト: <https://gift.meguritz.jp/>

〈めぐりつつの SDGs〉

私たちめぐりつつは、女性広報集団と47都道府県の「農業」「林業」「漁業」その他作り手さんが提携することで、若手クリエイターと共にリブランディングを行い、新しい働き手の創出や、何度も地方にいきたいくなるきっかけを生み出します。そして、地方産業の活性化を日本の中心地 TOKYO から行います。

- (1)地方の学生にビジネスを学ぶ場や新しい仕事の創出
- (2)地方と都心部を何度も行き来したくなる企画を取り入れ、関係人口増加を狙う
- (3)県や業種の境界をなくし、手を取り合いながらサポートしあえる関係づくりの構築

〈会社概要〉

社名 : 株式会社めぐりつつ

本社所在地: 東京都渋谷区宇田川町 3-7 ヒューリック渋谷公園通りビル 5F-19

代表者 : 代表取締役 井上晶湖

創立 : 2021年11月9日

資本金 : 350万円(2021年11月時点)