

[12/11 (金) 11:00]

【日本初】国産ウイスキー樽に長期熟成させた“ウイスキー紅茶”を使用した醸造酒が WAKAZE × TeaRoom により商品化！

協業初の商品として『FONIA tea Whisky Black Tea』を販売開始

株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）は、日本酒スタートアップの株式会社WAKAZE（本社：山形県鶴岡市 / 代表取締役：稲川 琢磨）との、今後の商品開発における協業を開始いたしました。最初のコラボ商品として日本初*となる国産ウイスキー樽に長期熟成させた和紅茶を使用した醸造酒『FONIA tea Whisky Black Tea』を開発・販売いたします。*自社調べ



TeaRoom と WAKAZE の共通点、それは「お茶」と「お酒」という日本が世界に誇る伝統的なクラフト技術の伝承者であるということです。日本の古き良き暮らしの知恵に魅せられ、その魅力を未来へ伝えるべく、それぞれの業界で奮闘しております。

その中で、お互いが持つ知識や技術を共有することでより魅力的な、新たな価値や商品開発ができるのではないかと考え、協業開始へといたしました。

今回の開発を皮切りに、日本各地に眠る「クラフト技術」の生産者間の共有を活性化させ、継続的な取り組みを行って参ります。

■ 国産ウイスキー樽に長期熟成させた“ウイスキー紅茶”とは



TeaRoom は2019年に茶葉の生産に参入後、お茶の新たな付加価値創出に力を注ぐことができました。その中で、私たちはお茶の持つ“香り”を活かした「国産紅茶」の製造に取り組んでおります。

「国産紅茶」は日本茶に由来した甘みの特徴としております。この甘みをベースとしたフレーバーティーを作れないかとこれまで試行錯誤を繰り返してきました。様々な可能性を模索する中で、**国産ウイスキー生産に使用された樽**と出会い、その実験から魅力的な香りを引き出すことに成功しました。

その後も実験を繰り返し、ウイスキー樽の中で紅茶を熟成させることで独特の香りを着香させたウイスキー紅茶を開発しました。



■ WAKAZE x TeaRoom 初のコラボ商品『FONIA tea Whisky Black Tea』

お酒の発酵中に「ウイスキー紅茶」を投入して醸造した、全く新しい商品。

芳醇な香りを持つウイスキー紅茶を用いてバニラのような樽のニュアンスをまとうせ、まるでSAKE自体を樽熟成したかのような味わいへ。ウイスキー、茶、SAKEが境界線を無くし発酵によって交わります。

お酒としてもゆっくりと米の旨味を引き出し、お燗にしても美味しくなるような優しい飲み心地を目指しました。ウイスキー紅茶を贅沢に使用することで実現した、思わずうっとりするような香りとともに、秋の夜長の一時を豊かに彩ります。



WAKAZEが大事にする「食と合わせる」という観点からも取り入れている、通常清酒醸造では用いないクエン酸を生成する《白麹》を用いることで、レモンティーのバランスを意識しながら、後味に残らずくどく無く召し上がれる味わいを実現しました。

三軒茶屋醸造所でも度々挑戦してきた《茶と酒の発酵の世界》の中でも、ものづくりの面白さのエッセンスがたっぷり詰まったSAKEです。

商品内容：FONIA tea Whisky Black Tea セット（FONIA tea 1本+Whisky Black Tea 100g）

販売価格：5000円（税抜）

購入方法：WAKAZEホームページよりお買い求めください

販売場所：公式オンラインストア

(<https://www.wakaze-store.com/products/tearoom-fonia-tea-whisky-black-tea>)

『FONIA』とは？

世界の料理にも合わせることができる「究極の食中酒」を目指して、ボタニカルな薫りや味わいを取り入れた新感覚のSAKEを開発しました。国産の柑橘やハーブ、スパイスによって広がる薫りに米由来の酸味や旨味が合わさり、世界の料理を華やかに彩ります。

『FONIA tea』とは？

「FONIA tea」（フォニア ティー）は日本酒に世界の茶葉が合わさることで深みのある味わいと繊細な後味を醸し出す、日本酒の枠を飛び越えたボタニカルSAKEです。米由来のスッキリとした酸味に茶葉の渋味が加わることで、食卓にゆっくりとしたひと時をもたらします。

深みのある味わいは副原料として使用する茶葉によってもたらされます。最後に副原料を添加するリキュールと違い、醪（もろみ）の“発酵中”にボタニカル素材を投入することで、酒造りに新たな発酵過程が生まれます



■ 戸田 京介 (WAKAZE三軒茶屋醸造所) より

同じ日本の伝統産業で挑戦を続けるTeaRoomさんとの協業をととても嬉しく思います。特に茶葉の生産から関わり、さらには伝統を受け継ぐだけでなく業界の枠を超えて様々な革新的な商品開発に取り組みされる点で、非常に共感するとともに多くの刺激をいただきました。新たな世代のクラフトマンとして最前線を共に走り、産業の活性化や世界への発信はもちろんのこと、ものづくりの面白さまで多くの人に届けられるような取り組みを行っていきたいと思います。

■ 岩本 涼 (TeaRoom) より

日本のクラフト界を牽引し、世界への挑戦にも取り組まれているWakazeさんと協業の機会を頂くことができ、とても光栄です。販売サイドにおけるペアリングなどの消費体験設計はもちろんのこと、もの作りの現場から今までにない新たな商品開発に取り組めるという点が非常に魅力的だと感じています。クラフトマンシップを持つ2社の協業によって、「こんな面白い商品が作れるのか」ということを世の中へ提示できる、インパクトのある商品作りを行っていきたいと思います。

■ TeaRoom『ウイスキー紅茶』



産地：静岡

製法：樽熟成

品種：ブレンド

評価：旨味☆ 渋み☆☆ 香り☆☆☆

説明：国産ウイスキーの生産に使用した樽の中でじっくりと熟成した国産紅茶。ベースとなる国産紅茶の持つしっとりとした甘みの上に、樽に染み込んだ豊潤でフルーティーな香りがフワッと広がります。酔うようで酔わない新感覚の紅茶体験をお楽しみ頂けます。

*お取引については info@tearoom.co.jp 宛にご連絡ください。

■ 株式会社TeaRoom

代表：岩本 涼

所在地：151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-16-16 千駄ヶ谷フラワーマンション1003

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

2018年の創業より静岡大河内地域に日本茶工場を承継。持続可能な生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本氏は、一般社団法人お茶協会が主催するTea Ambassadorコンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEAに任命。裏千家での茶歴は14年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想×日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカー（<https://newspicks.com/user/2541590>）など様々な領域で活動中。

■ 株式会社WAKAZE

代表：稲川琢磨

所在地：[本社] 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町5番22号

[東京オフィス] 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋1-39-7-406

醸造所：[三軒茶屋醸造所・Whim SAKE & TAPAS] 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12

創業：2016年1月

HP：<https://www.wakaze.jp/>

事業：日本酒・SAKEの製造、販売

■ WAKAZE三軒茶屋醸造所

2018年7月に「その他の醸造酒免許」を取得し、東京都世田谷区の三軒茶屋に設立された自社醸造所。四季折々の気候や、天然の微生物の力を活かした「自然な造り」をベースに、どぶろくやポタニカルSAKEのほか、SAKEの新たな可能性に挑戦するべく様々な酒造りに挑戦。常に新しいレシピでSAKEを仕込んでおり、年間30種類を超えるクラフトなSAKEを世に送り出しています。

醸造スペースはわずか4.5坪。一般の酒蔵からするとごく小さいサイズである200Lのサーマルタンク4本がひしめき合う広さですが、狭いながらも分析用機器、圧搾機、さらには神棚など一通りの設備は揃えており、いでたちは酒蔵そのものです。また、併設の飲食店「Whim SAKE & TAPAS」にて造りたてのお酒をお楽しみいただけるほか、発酵をテーマにした料理とのペアリングも体感できます。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom PR：中沢

Tel：050-1432-8320 E-mail：info@tearoom.co.jp

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>