

【プレスリリース】

報道関係各位



Unilever

行政、市民、サー・トーマス・リプトンが三位一体となり、紅茶の大型イベント  
**「神戸ティーフェスティバル supported by Sir Thomas Lipton」を開催！**  
～新しいスタイルの紅茶体験を街中で～



ユニリーバ・ジャパン(本社:東京都目黒区、代表取締役プレジデント&CEO:フルヴィオ・グアルネリ)が展開する紅茶ブランド「リプトン」のプレミアムシリーズ「サー・トーマス・リプトン」は、日本の紅茶文化発祥の地、また、長年に渡りリプトンが愛され続けてきた神戸より、新しい紅茶の文化を生み出したいという思いから、行政、市民と三位一体になり、サー・トーマス・リプトンが新しく提案する「TEASTING(ティースティング)」をメインテーマに「神戸ティーフェスティバル supported by サー・トーマス・リプトン(1/27 - 29)」を開催しました。

本イベントは、神戸市、商店街などの市民団体と共に実現させた、リプトン史上初の紅茶を通じた新しい形の社会実験型まちづくり事業です。神戸内外の紅茶・スイーツ専門店が出店した「TEA MARKET」をはじめ、街中で気軽に紅茶を飲める憩いの場として「街中 TEASTAND」を設置。冬の寒い神戸の街に賑わいを創出しました。取り組みの中では、三宮中央通りにある駐車帯の一部及び歩道上にある「パークレット」にティースタンドを設置する等し、語らいつながら紅茶を楽しめる「TEASTING」をコンセプトにした「街中ティースタンド」を展開。公共空間の有効活用を通じた新しいスタイルの紅茶体験をお楽しみいただきました。官・民・メーカーが、自発的に三位一体となってイベントを盛り上げる、新しいスキームはまさに、約125年前、「茶園から直接ティーポットへ」をスローガンに、限られた人しか飲めなかった紅茶をより多くの人に楽しんでもらうよう立ち上がり、実現させた創始者サー・トーマス・リプトンの思いを体現するものです。今回イベントを一緒に作り上げた方々からもコメントが寄せられています。

＜神戸市経済観光局シティセールス担当局長 加藤久雄様のコメント＞

150年前の開港以来、外国から様々な文化や習慣が持ち込まれ、神戸ならではの生活文化が育まれ、今日の神戸を形作っています。神戸が最も紅茶消費量が多い理由も、紅茶が、パンやスイーツとともに、神戸市民の文化として暮らしに根付いているからでしょう。そんな神戸で、市民、商店街、企業、行政が一緒になって取り組んだ今回の「神戸ティーフェスティバル supported by Sir Thomas Lipton」。

みなと神戸の象徴的な場所であるハーバーランドで開催された「TEA MARKET」や街中のパークレットに設置した「街中ティースタンド」など、今回のイベントの新たな取り組みは、紅茶を通じた神戸文化の再発見と新しいまちづくりの始まりになるものと願っています。

〈神戸ティーフェスティバル運営実行委員会実行委員長、三宮中央通りまちづくり協議会会長 永田耕一様のコメント〉

街中にティースタンドを設置し、憩いの場をつくったことで市民が参加できるイベントになったと思います。本来豊かな生活や文化を大切にする神戸を取り戻す、いい機会になったのではないのでしょうか。「紅茶の違いを楽しむ」という豊かな感覚が神戸から全国に発展していくといいと思います。

〈市民運営協力 株式会社 ARIGATO-CHAN 代表 坂野雅様のコメント〉

神戸ティーフェスティバルを通して、神戸が紅茶を愛する街だと言うことを体感したり、改めて、生まれ育った大好きな地元神戸のポテンシャルの高さに気づかされました。イベントに参加された方にも、同じような気づきがたくさんあったと思うので、紅茶を通じて、生まれたこのワクワクな火種を、神戸が誇る文化や歴史、コミュニティ、いろいろなことに繋げて、更に神戸を盛り上げて、文化にしていきたいです。

今後もサー・トマス・リプトンは、このような取り組みをきっかけに、これまでにない紅茶の楽しみ方を提案し、多くの人に紅茶の美味しさを味わっていただきたいと考えています。

## ■パークレットとは

神戸行政が日本で始めて取り組む地域活動の事で車道の一部を利用し、車道における憩いや賑わい創出の場を街中に創り上げて行く活動です。神戸三宮周辺地区の『再整備基本構想』では、「歩くことが楽しく巡りたくなるまちへ」並びに「地域がまちを成長させる」を方針として掲げ、神戸行政が主体となって進めており、オープンカフェの開設や、装花などを工夫して造作するなど市民だけではなく観光客がより快適に過ごせる新しい街のあり方を創出しています。今回このパークレットを活用し、公共空間に憩いの場を創造しました。



## ■「TEASTING」とは

「神戸ティーフェスティバル supported by Sir Thomas Lipton」のメインテーマとなった「TEASTING(ティースティング)」は、世界中の最も高名な産地から厳選された茶葉を使用するサー・トマス・リプトンだからこそ提案できる、産地ごとに異なる紅茶の香り、味わいを利き分ける紅茶の新しい楽しみ方です。産地によって異なる紅茶の水色、渋み、香り、コク。茶葉の特徴を最大限引き出すには、最適なグラス選びが必要です。最適なグラスを使って紅茶を飲むことにより、紅茶の良さをより一層実感することができます。さらに、それぞれの紅茶の特徴に適したフードとのペアリングによって、紅茶ならではの「掛け合わせる」というスタイルを通じ、味わいを際立たせることができます。そんな、これまでにない新しい紅茶のスタイルこそが、サー・トマス・リプトンの提案する「TEASTING(ティースティング)」です。

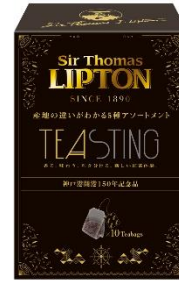




サー・トーマス・リプトン ティースティングキット  
(全5種)

産地ごとに異なる紅茶の特徴を最大限引き出すグラスとティーバッグがセットになったティースティングキットです。紅茶の水色、香り、味わいを引き出す専用グラスで、これまでにない新しい体験をご堪能ください。(全5種: アッサム、ダーズリン、セイロン、ヌワラエリヤ、デンプラ)

TEASTING(ティースティング) 特設サイト: <https://www.sirthomaslipton.jp/teasting/>



サー・トーマス・リプトン ティースティング  
アソートメントパック

産地の違いがわかる5種アソートメントパック。サー・トーマス・リプトンが提案する新しい「TEASTING(ティースティング)」体験を、産地ごとに異なる紅茶の香りや味わいの飲み比べを通じて、お楽しみいただけます。

商品名	容量	発売日	発売地域
サー・トーマス・リプトン アッサム ティースティングキット	10パック、特製グラス	2月8日(水)	全国
サー・トーマス・リプトン ダーズリン ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン セイロン ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン ヌワラエリヤ ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン デンプラ ティースティングキット	10パック、特製グラス		
サー・トーマス・リプトン ティースティング アソートメントパック	10パック	3月1日(水)	全国

### ～「サー・トーマス・リプトン」ブランドのこだわり～

● 世界の有名な産地から、厳選された茶葉を使用

茶葉の持つ最高の味わいと香りを引き出すため、世界の有名な産地で厳選された茶葉のみを使用しています。

● 上質な茶葉を丁寧に摘み取り

茶葉の良い部分だけを選別し、デリケートで柔らかな葉を傷つけることなく、細心の気遣いを持って摘み取られています。

● 採れたての茶葉を24時間以内に加工へ

茶葉独自の味を引き出し、その美味しさを保っています。

● 茶葉へのこだわりと、ブレンド技術の継承

トーマス・リプトンは茶園の気候や産地による味の違いを知り尽くしたエキスパートのブレンダーを雇い、様々な茶葉をブレンドすることによってその土地に合う最適な紅茶を生み出しました。このブレンド技術は、現代でも世界で約60人の「リプトンブレンダー」に継承され、日本では世界で10人しか存在しない「リプトン マスターブレンダー」の1人によって、日本仕立てにブレンドティーを提供し続けています。

「サー・トーマス・リプトン」公式ホームページ: <http://sirthomaslipton.jp/>

**【クレジット表記および消費者からのお問合せ】**

ユニリーバお客様相談室 フリーダイヤル 0120-238-827 受付時間 9:00-17:00(土・日・祝日除く)

**【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】**

リプトン広報事務局 (ブルーカレント・ジャパン株式会社内)  
担当: 平野・松野・芳賀・岡田 Tel: 03-6204-4143 Fax: 03-6204-4142  
Mail: [lipton@bluecurrentgroup.com](mailto:lipton@bluecurrentgroup.com)