

PRESS RELEASE

報道関係者各位

三和酒類株式会社

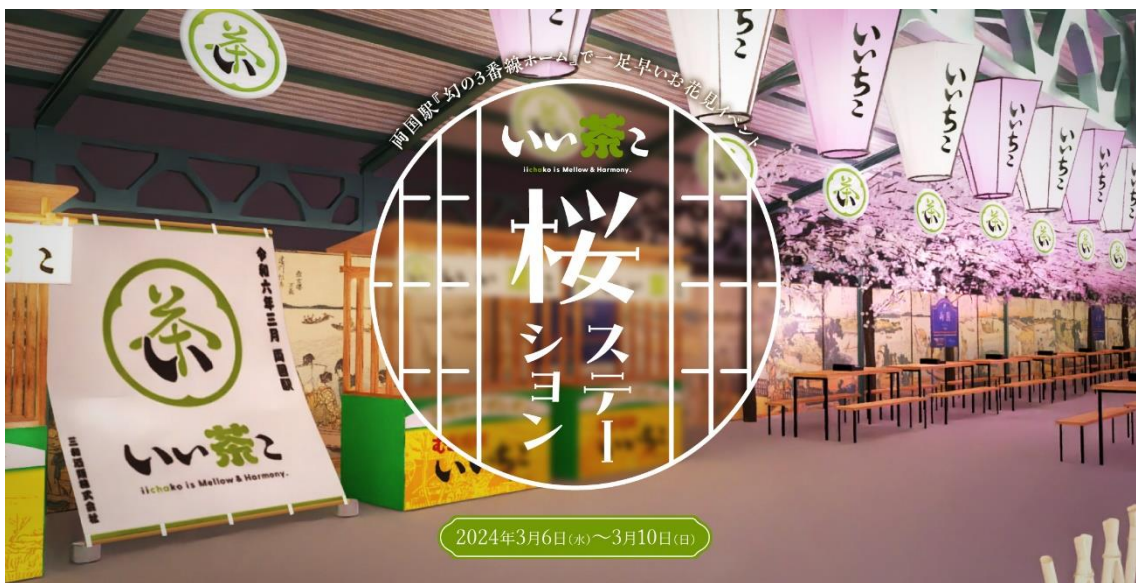
2024年2月7日

<“一足早いお花見”JR 両国駅『幻の3番線ホーム』に桜満開のお花見スポットが登場！>

## 贅沢に緑茶ハイを楽しむ「いい茶こ 桜ステーション」

2024年3月6日（水）～3月10日（日）の期間限定で初開催

【予約受付】2024年2月7日（水）10:00～2月29日（木）23:59



三和酒類株式会社（本社：大分県宇佐市 / 社長 西和紀 / 以下、三和酒類）は、ファンの方はもちろん、これから“いいちこ世代”となる若い層にも、もっといいちこを楽しんでいただきたいとの想いから、いいちこを緑茶で割ることを「いい茶こ」と名付け、新たな飲み方として提案しています。

そしてこの度、シーンや場所を問わず美味しく楽しめる「いい茶こ」の魅力をより多くの方に知っていただくこと、普段はなかなか入ることができない JR 両国駅の『幻の3番線ホーム』で、「いい茶こ」とともに“一足早いお花見”を贅沢に味わっていただけるイベント「いい茶こ 桜ステーション」を2024年3月6日（水）～3月10日（日）の期間限定で開催する運びとなりました。

会場では、全国から厳選された“いいちこにピッタリ合う緑茶”でお好みの「いい茶こ」をお楽しみいただける試飲セットを来場者全員に配布。いいちこの製造元がある大分県にゆかりのあるバラエティー豊かなおつまみと一緒に召し上がっていただくことができます。

尚、本イベントは入場料1,000円の予約制（60分ごとの入れ替え制/当日席販売も若干数あり）となっており、2024年2月7日（水）10:00より予約受付を開始します。

是非、特別な空間で「いい茶こ」とともに、“一足早いお花見”をお楽しみいただける「いい茶こ 桜ステーション」にお越しください。

### “一足早い満開の桜のお花見”スポットが JR 両国駅『幻の3番線ホーム』に登場！

東京の桜の開花は、例年3月下旬頃。それよりも一足早い3月6日（水）～3月10日（日）の期間限定で、JR 両国駅『幻の3番線ホーム』に、桜のお花見スポットが登場します。

『幻の3番線ホーム』へと繋がる両国駅ステーションギャラリーの入り口では桜に彩られた「いい茶こ 桜ステーション」のタイトルボードがお出迎え。その先にあるホームでは、茶屋をイメージした特設の販売ブースや天井に施された満開の桜という非日常感と特別感ある空間で、風情を感じながらいいちこを緑茶で割った緑茶ハイ「いい茶こ」を楽しんでいただくことができます。



※画像はイメージです。

#### 【実施概要】

- イベント名：いい茶こ 桜ステーション
- 主催：三和酒類株式会社
- 期間：2024年3月6日（水）～3月10日（日）
- 会場：JR 両国駅 3番線ホーム（東京都墨田区横網 1-3-20）
- 入場料：1,000円（税込）
- イベント内容：  
会場では、いい茶この試飲をお楽しみいただけます。いいちこカップ（25%）200mlをおひとり様につき、1本お渡しいたします。4種類のティーバッグから2種お選びいただき、2杯のいい茶この飲み比べをお楽しみください。  
大分おつまみの他、鍋焼ちゃんぽんの販売も予定しておりますので、カセットコンロをご用意してお待ちしております。  
※いいちこオリジナルマドラーもプレゼント。
- 時間：【3月6日（水）・7日（木）・8日（金）】17:00～23:00  
【3月9日（土）】13:00～23:00  
【3月10日（日）】13:00～21:30  
※事前予約制（当日席販売も若干数あり） ※60分ごとの入れ替え制

#### <事前予約期間>

2024年2月7日（水）10:00～2月29日（木）23:59

#### <「いい茶こ 桜ステーション」特設サイト（予約サイト）>

[https://www.iichiko.co.jp/promotion/iichako/sakura\\_station](https://www.iichiko.co.jp/promotion/iichako/sakura_station)

※会場は JR 両国駅構内です。駅へのご入場には、入場券または有効な乗車券類が必要です。

なお、入場券の使用時間は発売時刻から2時間以内となります。

※JR 両国駅へ電車でお越しのお客様は、一度両国駅を出場した上で、乗車券もしくは IC カードでご入場いただきイベントへご参加をお願いします。イベント終了後はそのまま電車でお帰りいただけます。

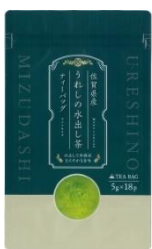
## 三和酒類

### 選べる緑茶と大分ゆかりのおつまみとのマリアージュで自分好みの「いい茶こ」を発見！

4種類の中から2種類を自由にお選びいただける緑茶ティーバッグは、日本全国の緑茶の中から、いいちこにピッタリ合う緑茶を厳選。佐賀県（嬉野）産の「佐賀県産うれしの水出し茶ティーバッグ」をはじめ、静岡県産の「のんべえ茶師が考えた緑茶ハイのためのお茶」、静岡県（富士宮）産の「富士宮産深蒸し茶ティーバッグ」、さらに“いい茶このための煎茶”として日本お茶割り協会代表理事 多治見 智高氏が推薦する埼玉県（狭山）産の「日本お茶割り協会・奥富園協働合組 お茶割り専用萎凋煎茶」からお好きな2種をお選びいただけます。

また、会場内ではいいちこの製造元がある大分県ゆかりのおつまみを販売。「おおいた缶詰おつまみ 椎茸アヒージョ（ベーコン入り）」、「おおいた缶詰おつまみ 冠地どり岩塩焼き」、「かぼす塩ポテト」、「別府地獄カレー」などをラインナップします。

#### 【緑茶ティーバッグ】



〈産地〉佐賀県（嬉野）

#### 佐賀県産うれしの水出し茶ティーバッグ

うれしの茶の上品な甘みと、いいちこの優しい味わいが相性抜群です！やわらかい新芽を使うため、香り豊かでさっぱり。うま味を引き出し深緑色がきれいな「いい茶こ」専用茶葉です。



〈産地〉静岡県

#### のんべえ茶師が考えた緑茶ハイのためのお茶

焼酎の味わいを引き立てる濃くてまろやかな緑茶を求め、静岡県産茶葉・国産抹茶・国産桑の葉をブレンドし抽出性の良いテトラパックに仕上げました。



〈産地〉静岡県（富士宮）

#### 富士宮産深蒸し茶ティーバッグ

富士山麓の澄んだ空気と水、四代に渡って育んだ技術と経験で作った茶畑と、そして365日茶葉と真剣に向き合い続ける事で生まれるお茶です。



〈産地〉埼玉県（狭山）

日本お茶割り協会代表理事 多治見 智高氏推薦

日本お茶割り協会・奥富園協働合組 お茶割り専用萎凋煎茶  
奥富園 15代目の奥富雅浩さんが仕上げた、いい茶このための煎茶です。いいちこのフルーツや花の香にあわせ、茶葉を微発酵させて香りを引き出しました。

#### 【大分県おつまみ商品例】



おおいた缶詰おつまみ

#### 椎茸アヒージョ（ベーコン入り）

旨味や香りが濃厚な大分特産の乾椎茸をふんだんに使い、オリーブオイルで仕上げたまろやかで香り高いアヒージョです。



おおいた缶詰おつまみ 冠地どり岩塩焼き

優れた旨味と柔らかさが特徴のおおいた冠地どりを岩塩など、肉の旨味を最大限に活かす味付けで香ばしく焼き上げた逸品です。



#### かぼす塩ポテト

大分県産のかぼすを使用した、すっぱうまいポテトスナック。素材の味を生かすために真空フライ製法を採用しています。



#### 別府地獄カレー

メディアやSNSにも取り上げられる、お菓子の中でも最高級の辛さを誇る超激辛カレー snack。大分県の大手お土産売店では販売開始以来、常に売上1位を記録する人気商品です。

※おつまみについては、掲載以外の九州産商品についても販売を予定しています。

## 【参考資料】

## ・「いい茶こ」について

三和酒類では、いいちこを緑茶で割って緑茶ハイとして召し上がっていただくスタイルを「いい茶こ」として提案しています。いいちこと緑茶の“香り”と“うまみ”がまろやかに調和した、まあるいおいしさの緑茶ハイです。緑茶の種類や淹れ方を様々に工夫することで、いいちこと緑茶を使った自分好みの一杯を見つけることができます。「いい茶こ」ならではの心までまあるくする味わいを、多くの方に楽しんでいただきたいと思います。



## &lt; 「いい茶こ」特設サイト &gt;

<https://www.iichiko.co.jp/promotion/iichako/>

## 【「いい茶こ」のおいしい作り方紹介】

## 市販されている緑茶をつかって「シンプルいい茶こ」



- ①グラスに氷を満たす
- ②いいちこ 1 に対して緑茶 3 を注ぎ、ステアして出来上がり

## 水出し緑茶ティーバッグをつかって「かんたんいい茶こ」



- ①グラスに水出し緑茶ティーバッグを 1 つ入れ、氷を満たす
- ②いいちこ 1 に対して水 3 を注ぎ、ステアして出来上がり

## いいちこで茶葉から抽出する「究極のいい茶こ」



- ①急須に緑茶の茶葉（通常の 2 倍の量）と氷を入れる
- ②いいちこ 20 度を注ぎ、茶葉の旨みが抽出されるまで 10～15 分待つ
- ③グラスに氷を満たし、②を少しずつ注いで出来上がり

※酒税法の規定で、自家製漬け込み酒は、消費者が自ら飲むための酒類とし、他者への提供や販売、譲渡はできません。

## ・いいちことは

いいちこは、1979年2月1日に誕生し、2024年で発売45周年を迎えました。厳選した大麦・大麦麹と清冽で良質な水からつくられた、まろやかで飲み飽きしない、本格麦焼酎のベストセラーです。

「いいちこ」とは、三和酒類の本社が位置する大分県北部の方言で「いいですよ」や「よいですよ」という意味。実は、一般公募で生まれたこの名前は、地元の特性を活かした親しみのある商品名ということで採用されました。また、「下町のナポレオン」も公募で決まった愛称です。本格焼酎のロングセラーとして、世界30カ国以上で愛され続けています。

## ・三和酒類株式会社とは

三和酒類株式会社は、おなじみの本格麦焼酎「いいちこ」をはじめ、本格焼酎・日本酒・ワイン・ブランデー・リキュール・スピリッツ・発泡酒に加え、麦焼酎の製造工程でつくられる大麦発酵液を原料とした食品素材など、発酵に関わるものづくりを幅広く手がける総合醸造企業です。

- ・ 本社 : 大分県宇佐市大字山本 2231 番地の 1
- ・ 設立 : 1958 年
- ・ 事業内容 : 酒類食品製造業
- ・ HP : <https://www.sanwa-shurui.co.jp>

## ・JR 両国駅 3 番線ホームとは

現在、JR 両国駅に乗り入れる定期運行は総武線各駅停車のみで、上り 1 番線ホームと下り 2 番線ホームだけが使用されていますが実は両国駅にはもう一つ、普段立ち入ることができない「幻の 3 番線」と言われるホームが存在することをご存じでしょうか。

1929 年（昭和 4 年）の旧駅舎改築当時、房総方面の始発駅として巨大ターミナルだった両国駅は、1988 年（昭和 63 年）3 月をもって定期旅客列車の発着が終了しました。そんななか、旧駅舎とともに今もなお残されているのが 3 番線ホームです。

そのような背景から、両国駅の 3 番線ホームは現存する旧駅舎とともに、昭和の面影を残すレガシーとも言えるのです。