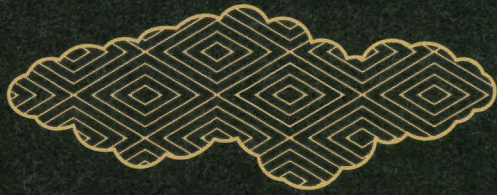


今日はお茶で乾杯しよう。

UJI GYOKURO

宇治玉露

JAPANESE  
TEA



玉兔は、京都の長い歴史の中で伝承される宇治茶の製法から生まれた「宇治玉露」を使用しております。厳選された茶葉と高い製茶技術から生まれた至高のお茶は、独特の香りと風味豊かな旨味を堪能していただけます。玉兔の持つ旨味が至福の時間を提供いたします。

京都府・(公社)京都府茶業会議所・  
京都府茶協同組合 共同開発



京都宇治玉露

玉兔



220ml

JAPANESE TEA UJI GYOKURO  
TAMAUSAGI

お問い合わせ | 京都府茶協同組合 京都府宇治市宇治折居25番茶業センター内 TEL 0774-23-7711 FAX 0774-23-7732



# 瓶入り宇治玉露「玉兎」について

About Uji Gyokuro 'TAMAUSAGI'



## 1. 経緯 | Background

「宇治茶の本場京都で宇治茶を手軽に提供出来ない」「ウーロン茶は有料で日本茶はサービス」等の声を受け、宇治茶ブランド新展開プロジェクト協議会（※）を平成29年に立ち上げ、宇治茶の有料メニュー化に向けて検討し、その中で瓶入り宇治茶の開発に取り組んできました。さらに平成31年4月1日に宇治茶の伝統と文化の継承等を図るため「京都府宇治茶普及促進条例」が施行され、官民一体となって宇治茶の普及促進に取り組んでいます。

※宇治茶ブランド新展開プロジェクト協議会メンバー

京都府、(公社)京都府茶業会議所、京都府茶生産協議会、京都府茶協同組合、日本茶インストラクター協会京都府支部、京都府茶業連合青年団、一般社団法人京都山城地域振興社（お茶の京都DMO）、(公財)京都文化交流コンベンションビューロー

## 2. コンセプト | Concept

飲食店で提供されるほとんどの日本茶が無料であり、京都だけでなく、日本国内においても同様な状況となっています。本来お茶も経費がかかっており、また美味しいお茶を提供して、その対価をいただくことで宇治茶の価値を高め、生産振興につなげる必要があります。そのため宇治玉露を使った瓶入りの宇治茶の開発を行いました。

- ①瓶入りにより高級感を追求
- ②旨味成分が多い宇治玉露を使うことで料理との相乗効果を期待
- ③宴席でノンアルコール飲料として京都ならではの「宇治茶」の活用
- ④日本茶をリードしてきた宇治茶が育った京都からの瓶入りドリンクの発信

## 3. 宇治玉露とは | Uji Gyokuro

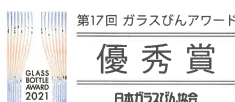
覆い下茶園（新芽を覆いをして遮光する茶園）で栽培されることで、柔らかく旨味のある茶葉になります。その新芽を摘み取り、蒸した後に揉みながら乾燥させてできるお茶です。宇治茶の伝統製法であり江戸時代の後期に発明されました。現在も玉露の濃厚な旨味を求めるファンが全国におられます。

## 4. 商品名「玉兎」について | Product name 'TAMAUSAGI'

「玉兎」の「玉」は玉露から、「兎」は玉露製法が誕生した宇治の地名と関係性がある菟道稚郎子（うじのわきいらつこ）（応神天皇の皇子、仁徳天皇の弟）の菟道の由来からそれぞれ引用しました。菟道の由来とは菟道稚郎子を宇治の道中を兎が道案内したとの伝説があり、案内する兎が振り向いて見返り兎を瓶のデザインに採用しています。

## 5. 宇治玉露「玉兎」の内容 | Details of Uji Gyokuro 'TAMAUSAGI'

- ①玉露の旨味を引き出すために茶葉の選定と抽出方法にこだわりました。
- ②香りは口の中で玉露特有の覆い香気がほのかに広がります。
- ③水色（業界用語でお茶を抽出した液体の色）も急須で淹れた水色に近づけました。
- ④和食と玉露の旨味のマリアージュ（組合せの良い）にこだわって抽出しています。
- ⑤日本酒と同様に冷温より常温の方が旨味をより感じられます。（10℃と20℃で比較）



宇治玉露「玉兎」  
情報サイト

