

アサヒ飲料

「颯」こだわりの「萎凋緑茶」紹介

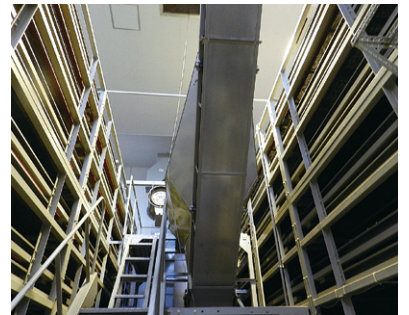


釜炒り式での殺青工程



アサヒ飲料が4月から発売している緑茶新ブランド「颯」が好調だ。特長である「華やかな香り」のキーとなるのは、萎凋緑茶（微発酵茶葉）。このほど茶葉製造工程の見学会を開き、「颯」のこだわりを紹介した。

一般的な茶葉は収穫後、蒸して殺青（さっせい）し茶葉の酸化発酵をする酸化酵素を失わせ、揉捻、乾燥の工程を経て完成する。一方で、「颯」に使用する萎凋緑茶（微発酵茶葉）は、収穫後3時間以内の傷をつけない状態の茶葉を、平らに広げた状態



萎凋工程



殺青後の茶葉

で、9時間萎凋させて香りを出す。その後、釜炒り式で殺青することで香り高く仕上げ、2回の揉捻を経て乾燥して完成する。この手間暇かけて作られた萎凋緑茶を一部使用することで、一般的な緑茶とは異なる華やかな香り立ちを実現。パッケージは、視認性の高い黒いキャップを採用しているほか、620ml PET容器は、凹凸のある波形状デザインで、特長である「華やかな香り」をイメージ。また同容器と2L PETのラベルに使用しているインキの一部を植物



萎凋中の茶葉



「べにふうき」の茶畑

由来原料にすることで、環境負担低減にも貢献している。

既報の通り過去10年の新商品の中で発売初月実績が最高となる約150万箱となったが、マーケティング本部マーケティング二部お茶・水グループの星野浩孝リーダーは、「若年層や女性層など新たなユーザーの兆候が見られる。スポーツの後や清涼感を求めるシーンなど様々な飲用シーンを開拓し、まずは若年層を取り込んでいきたい」と話した。



萎凋後の茶葉



& Bull-DoG

素材を味わうDRESSING

添加物(増粘剤・甘味料・香料)不使用

こだわりの酢使用

イラストはイメージです。



ブルドッグソース株式会社 <https://www.bulldog.co.jp>