



—宇治茶プレミアムブランド化事業—
パリでの宇治茶のプロモーション実施結果について

平成 29 年 12 月 5 日
(一社) 京都山城地域振興社
TEL0774-25-3239 (川瀬)
京 都 府 企 画 理 事 付
TEL075-414-4385 (岡村)

お茶の京都DMOと京都府では、フランス共和国パリにおいて「宇治茶プレミアムブランド化事業」として、11月23日(木)～25日(土)にパリプロモーションを実施しましたのでお知らせします。

本プロモーションにおいては、昨年設立された『Association de thé Uji』メンバーを中心に、情報発信力の高いパリ各界を代表する方々やパリ市内の三つ星レストランのシェフ等に宇治茶の価値を理解していただくことができ、パリの日常生活における宇治茶の楽しみを共有するとともに、宇治茶の魅力について発信を行いました。

今回のプロモーション実施の結果、フランス日刊紙や雑誌に記事として掲載予定であるなど、成果を着実に積み重ねているところです。

1 日 程

日程	内 容
11月23日(木)	・とらや和サロン「宇治茶」 ・アトリエブランマント 宇治茶プレミアムウィーク企画展
11月24日(金)	・とらや和サロン「宇治茶」 Association de thé Uji メンバー ・アトリエブランマント 宇治茶プレミアムウィーク企画展
11月25日(土)	・とらや和サロン「宇治茶」 ・Association de thé Uji メンバーによる茶会の開催 ・アトリエブランマント 宇治茶プレミアムウィーク企画展
～12月9日(土)	・宇治茶プレミアムウィーク企画展は12月9日まで実施

2 場 所 フランス共和国 パリ

3 参加者 <訪問団>

京都府副知事 (お茶の京都DMO副社長)

(公社) 京都府茶業会議所 副会頭

(公社) 京都府茶業会議所 副会頭

(公社) 京都府茶業会議所 統括理事

<現地対応>

元エルメスジャパン代表取締役

じょうふく たけはる
城 福 健陽
よしだ りいち
吉田 利一
ほりい ちょうたろう
堀井 長太郎
しもおか きゅうごろう
下岡 久五郎

さいとう みねあき
齋藤 峰明

他

4 結果

アトリエブランマン ト 宇治茶プレミアムウィーク企画展 11月23日(木)～12月9日(土)

- ・対 象 メディア、パリの料理人やレストランオーナー等の食の関係者
合計約200名(3日間)
- ・概 要 抹茶、煎茶、玉露の淹れ方デモンストレーションと試飲の実施。茶臼体験。
茶葉や宇治茶にかかる道具の展示、生産工程や大正時代の茶摘み光景の動画放映
等により、宇治茶の生産方法と歴史への理解の深化を図る。
背景や生産における工夫、ブレンド技術等の解説を実施。
- ・結 果 抹茶、煎茶、玉露の実演・試飲コーナーは、茶師の話をも熱心に聞く参加者で終始
人が絶えることはなかった。多くの参加者は味に感激し、お茶の淹れ方に興味・
関心を持った。通りを歩いている方も立ち止まり、石臼を始めとした歴史展示に
関心を寄せ、展示してある様々な茶葉の香りを体験した。

・来場者の声

宇治茶の味は素晴らしい。

茶葉を購入したい。

抹茶、煎茶、玉露の生産方法の違いについて、より詳しく知りたい。

碾茶が抹茶になるなんて知らなかった。

年によってお茶の質に違いがあるのか知りたい。

初めて茶臼でお茶を挽く体験をして楽しかった。



副知事による宇治茶の歴史や魅力をPRするスピーチ



来場者へ抹茶、煎茶、玉露を披露。少人数で詳しく説明、ゆっくり味わって頂いた



各種茶葉、パネルによる生産現場の紹介、道具等の展示、動画による紹介等で、宇治茶を様々な視点から理解して頂いた

- ・対 象 日本文化に関心の高いフランス人45名
(内アソシエーションメンバー13名※参加者情報別添)
- ・概 要 少人数グループに分かれ、茶師から玉露の淹れ方の解説及びレクチャーを行い、参加者が自ら淹れ方を体験し豊かな味わいを経験して頂いた。参加者と茶業関係者との対話を通じて宇治茶への関心及び理解を促進することができた。
- ・結 果 4～6名の少人数グループで、玉露の淹れ方を丁寧に説明したうえで、参加者にも実際に体験していただいたことで、淹れ方や栽培方法に関する様々な質問に対して丁寧に対応することができ、参加者に大変好評であった。少人数グループでの時間を多く設けたことで、茶師との宇治茶に関する会話が弾んだ。
- ・参加者の声
 - 初めて宇治茶を飲んだ。
 - ワイン同様に土地や風土の関係性があることが理解できた。
 - お湯の適切な温度および茶葉の量など、正しい玉露の淹れ方を学べ、より玉露に興味関心を持った。
 - 1煎目、2煎目の味の違いに驚いた。
 - 今後も宇治茶を飲みたい。
 - 宇治茶を購入したい。
- ・アソシエーションメンバーの声
 - フランス大手全国紙に宇治茶について記事にしたい。
 - 宇治茶をレストランで取扱いたい。
 - 7月に宇治を訪れたい。
 - 宇治茶の味は言葉だけでは表現できない。実際に飲まないと伝わらない。



下岡統括理事の指導のもと、淹れ方を実践する受講者



吉田副会頭による宇治茶の生産や楽しみ方に関するレクチャー



副知事による宇治茶の歴史・魅力をPR



玉露を自ら淹れて楽しむ参加者

- ・主催者 Jerome De Lavernolle氏 サン・ルイ社長
(サン・ルイは、16世紀から続く最高級と称されるクリスタルグラスブランド)
- ・出席者 Association de thé UJIメンバー12名 (別添参照)
- ・概要 宇治茶を愛好するパリ在住の『Association de thé UJI』メンバーが、そのアパートマンで、他のメンバー等を招待し開催する茶会において、パリの目利き層の日常での宇治茶の楽しみ方等について意見交換を行い、一層の宇治茶への理解、情報発信を促進する。
- ・結果 『Association de thé UJI』メンバーのアパートマンで、De Lavernolleご夫妻による玉露の振る舞いが行われた。城福副知事より宇治茶の歴史や文化について、堀井副会頭より宇治茶の生産や淹れ方について紹介が行われた。また、ご招待のお礼として、堀井副会頭より抹茶の振る舞いが行われた。
- ・茶会参加者の声
 緑茶は飲んでいたが、玉露はこれまでに飲んだことのない味に驚いた。
 玉露は最後まで余韻の残る興味深い味。
 パリの三ツ星レストランのシェフに宇治茶を更にアピールしたほうが良いのではないか。
 抹茶の鮮やかな色に驚いた。
 玉露は料理を食べながら楽しむのは難しいので、茶会は最適な楽しみ方。
 今後も今回のような茶会を定期的で開催したい。



茶会に参加したアソシエーションメンバー



サン・ルイのクリスタルグラスを利用して玉露を淹れるホスト



宇治茶の魅力について語るアソシエーションメンバー



御礼に抹茶のお点前を披露する堀井副会頭

『Association de thé UJI』 H29年11月企画参加者

NO	氏名 (敬称略)	カテゴリー		Toraya 11/24	茶会 11/25
1	シャルル エドゥアール バルト Charles-Edouard Barthes	財界関係	化粧品メーカー「エヴィドンス ドゥ ボーテ(EviDenS de Beaute)」のChairman&CEO。中村江理子さんのご主人	○ ご夫妻	-
2	ジル プロシャール Gilles Brochard	ジャーナリスト	Le Club des buveurs du thé(茶飲クラブ)創始者の一人。 Institut de thé創立。 ●お茶への造形が深く、専門知識に長けている。	○	-
3	節子・クロソフスカ ド ローラ Setsuko Klossowska de Rola	財界関係	画家でシュルレアリスムの巨匠であるバルテュスの夫人。アカデミー・ド・フランスの館長を務めるバルテュスを支え、ローマで15年間暮らす。1977年、スイスのグラン・シャレに移り住む。2001年に夫と死別し、2002年にバルテュス財団を発足させた。2005年、ユネスコ平和芸術家に任命される。	○	-
4	ギー クレンゼ Guy Krenzer	料理業界	パリのマダム御用達のデリカテッセンや菓子店を営む「ルノートル(Lenotre)」社のシェフで役員。MOF受章。Fabrice Brunet(ファブリス=ブリューネ)様と出席。	○ 2名	-
5	アラン クルガー Alain Kruger	ジャーナリスト	Radio France Culture	○	-
6	ジル フュメ Gilles Fumey	学術関係	パリ第4大学(パリ・ソルボンヌ)大学教授	○ 2名	-
7	富永 典子	財界関係	日仏経済交流委員会理事、パリ市商工会議所ディレクター。駐日欧州連合代表部を経てカルロス・ゴーン氏の秘書室課長を務める。	○	-
8	ジェローム ド ラヴェルニョール Jerome de Lavergnolle	財界関係	Saint-Louis CEO ご夫妻、プレミアム茶会ホスト	-	○ ご夫妻 HOST
9	ベルナル ド モンフェラン Bernard de Monferrand	行政関係	元駐日フランス大使	-	○
10	フレデリック トゥン Frédéric Tournant	財界業界	Managing Partner, Quantum Investment Group	-	○ ご夫妻
11	ティエリー アメル Thierry Hamel	財界業界	ロレアル勤務	-	○ ご夫妻
12	パスカル バルボ Pascal Barbot	料理業界	三ツ星レストランAstranceシェフ	-	○ 2名
13	ロマン ドワイヨット Romain Doyotte	飲食関係	真の日本食プロモーション及び卸売をする、KUROSHIO代表者。	○	-
14	齋藤 峰明		元エルメスジャパン代表取締役 EXA Partners 顧問	○	○ ご夫妻
15	伊藤 文		DOMA 代表 料理人コーディネーター	○	○
合計				13名	12名