

世界初の緑茶飲料発明から 30 年



お〜いお茶



■おかげさまで 緑茶飲料発明30年

株式会社伊藤園が、世界で初めて緑茶飲料を発明して今年で30年です。伊藤園は、当社の前身である「フロンティア製茶株式会社（※1）」より緑茶（リーフ）を販売してきました。当時、画期的であったパッケージ（包装）したお茶を発売するなど、緑茶（リーフ）市場に対して積極的に製品を展開していましたが、1970年代より市場は急激に落ち込み始めました。それは、コーヒーや炭酸飲料などの缶入り製品の発売による飲用形態の多様化や、食文化の洋風化などが進み、急須でいれるお茶が若年層を中心に離れつつあることが原因でした。

『和』の文化であるお茶を、多くの人たちにいつでもおいしく味わっていただきたい』との想いから、当社は緑茶を飲料化する研究を始めました。そして1984年、緑茶の飲料化に成功し、翌年の1985年2月には「お〜いお茶」の前身である「缶入り煎茶」を発売しました。その後、ペットボトル入り緑茶飲料の発売（1990年）や、ホッ



「お〜いお茶」専用茶畑

ト専用ペットボトルの発売200など、業界に先駆けて挑戦を続け、緑茶飲料市場を牽引してきました。

現在、「お〜いお茶」は全ての茶系飲料の中で販売数量NO.1ブランド（※2）という地位を確立しました。緑茶飲料発明30年の今年も、「お〜いお茶」のコンセプトである発明当時の「想い」を大切にし、実現させるためさらなる挑戦を続けま

す。
（※1）1966年、静岡県静岡市に設立。

1969年に「株式会社伊藤園」へ商号変更。
（※2）2013年1月から12月の販売数量（伊藤園調べ）。

■すべては、おいしさのために、
「お〜いお茶」のこだわり
「原料のこだわり」

茶産地育成事業

緑茶飲料市場の伸長に伴う原料茶葉の需要増加を見越し、永続して安定的に高品質な茶葉を調達し、お客様へいつでもいつまでも「おいしいお茶」をお届けするため、個々の茶

緑茶飲料 沿革・トピックス

- 1984年 緑茶飲料を發明
- 1985年 **「緑茶飲料」の歴史の幕開け**となる「缶入り煎茶」を発売（2月）
- 1989年 「お〜いお茶」ブランド誕生（2月：「緑茶」「ほうじ茶」「玄米茶」をラインアップ）「伊藤園お〜いお茶新俳句大賞」キャンペーンを開始
- 1990年 **世界初のペットボトル入り緑茶飲料**を発売（1.5リットル）
- 1993年 現在の大容量の定番・2リットルを発売
- 1996年 緑茶ペットボトルの製造方法「ナチュラル・クリアー製法」が特許を取得小型ペットボトル（500ml）の販売を開始
- 2000年 **業界に先駆けてホット対応ペットボトルの販売を開始**
- 2001年 「お〜いお茶 新茶」を販売（季節限定品の展開を開始）
- 2002年 累計販売本数が50億本を突破（7月：500ml ペットボトル換算）
- 2003年 「お〜いお茶」が全ての茶系飲料の中で販売量No.1ブランドに（年間ベース）
- 2004年 “渋みのきいた濃いめの味わい” 「お〜いお茶 濃い味」発売（5月）
- 2006年 累計販売本数が100億本を突破（4月：500ml ペットボトル換算）
- 2009年 「お〜いお茶」発売（登場）20周年。発売からの累計販売本数が150億本に（1月：500ml ペットボトル換算）
- 2011年 公益財団法人日本デザイン振興会が主催する「2011年グッドデザイン・ロングライフデザイン賞」を受賞（11月）
累計販売本数が200億本を突破（12月：500ml ペットボトル換算）
- 2014年 緑茶飲料發明30年

新・後火仕上げ製法

荒茶を整形し、細かく形や重さな
農家や、茶園造成をサポートする取
り組みを行っています。中でも、「新
産地事業」では、遊休農地や耕作放
棄地を茶生産農家の方と二人三脚で
大規模茶園へと再生し、「お〜いお
茶」に適した良質な茶葉を畑から育
てています。

自然抽出

【製造のこだわり】

不純物を取り除いた純水を使用し
どで分別した後、長年の経験で研ぎ
澄まされた味覚を持つ「茶師」が、
ていねいに茶葉の特長・形状を見極
め、それぞれに最適な時間・温度で
火入れを行い、茶葉のおいしさを最
大限引き出しています。

て、ご家庭でお茶をいれるように、
大きな急須で「自然抽出」すること
で、お茶本来のおいしさに仕上げて
います。

ナチュラル・クリアー製法2010

（ペットボトル製品）

緑茶の抽出液を天然素材のマイク
ロフィルターでろ過することにより、
オリや沈殿物の発生を防止し、澄ん
だ色を引き出しています。2010
年より、天然素材のマイクロフィル
ターに加え、新たにオリを吸収する
新素材を採用し、余分な雑味を取り
除き、お茶本来のおいしさと香りを
向上しました。（方法特許 第40
15631号）

ティー・ナチュラル製法

（ペットボトル製品）

品質を低下させる酸素から緑茶を
守るため、酸素との接触を極力遮断
するとともに、抽出液中の酸素を低
減させています。

■日本のお茶「お〜いお茶」

お〜いお茶 緑茶

（国産茶葉100%、無香料・無調味）

当社独自の取り組み、茶産地育成

事業にて「お〜いお茶」専用に着
てられた、おいしさがぎゅっと詰ま
った茶葉をブレンドし、香り立ちと
香りの余韻を一層引き出しました。
また、自社工場にていねいに原料茶
葉を仕上げ加工するとともに、旨み
の多い茶葉の使用比率を上げ、ふく
よかで心地よい味わいをお楽しみ
いただけるように仕上げました。



525mlPET

■お〜いお茶 濃い茶

（国産茶葉100%、無香料・無調味）

自社工場にて、弱火で仕上げた茶
葉に抹茶を加え、すっきりとした心
地よい渋みのあるおいしさに仕上げ
ました。茶葉を多めに使用し（※）、
濃く、キレの良い渋みのある味わい
でカテキン量を2倍（※）含有した
健康を気にされる方におすすめの緑
茶飲料です。

（※）当社緑茶飲料比



525mlPET