

若者に向けた新しいパッケージデザインを企画しています。

# 「知らない」を味わう、はじめての菊川茶



## 菊川茶を知ってもらおう取り組み

市茶業協会では昨年度、さまざまな新しい取り組みを行ってきました。ホームページに加え、インスタグラム・フェイスブックなどのSNSを活用した情報発信に重点をおき、雑誌・ラジオ番組、新聞などを活用し消費拡大を図ってきました。令和3年11月2日発売の雑誌「anan」カラダにいいもの大賞や、令和4年2月21日の日本経済新聞朝刊の静岡経済特集への広告には、特に大きな反響がありました。全国から問い合わせがあり、茶業協会のホームページ閲覧数は、通常の8倍ほどにまでなりました。

## 若い世代に魅力をアピール

菊川茶の魅力をもっと多くの人に届きたいと、同協会ではこれまでアピールが不十分であった若者層に向けて、新

たな菊川茶のブランドを立ち上げます。立ち上げに当たって、菊川茶の課題や最近の消費動向などを分析。子育て世代の20代、30代の人をメインターゲットに設定しました。

手軽にお茶を楽しめるティーバッグを主体とし、茶袋のデザインやロゴを一新。深蒸し菊川茶の認知・購入量の向上を目指します。「若い世代は、日本茶に興味はあっても、お茶の種類や違い、淹れ方や効能など、知らないことが多く、なかなか手が出にくい」と考え、そんな若い世代に、深蒸し菊川茶を知ってもらうための新ブランドとして「はじめてのきくがわ茶」を展開します。



菊川市茶業協会  
深蒸し菊川茶100%  
美肌作りや便秘解消のほか、強い抗菌作用で風邪予防にも。

有数のお茶の産地として知られる静岡県菊川市で育ち、優れた最新技術を用いて、通常の2倍以上の時間をかけて蒸した深蒸し茶。からっぴんと蒸まれたお茶の光のなかで育つお茶は、アミノ酸を多く含む。葉肉が厚いため、味が濃く、香り豊か。抗菌作用や抗ウイルス作用があるカテキンをはじめ、ビタミンCやビタミンE、β-カロテンなどを多く含む。美肌作りやお酒直し改善のほか、生活習慣病の予防にも。菊川市出身の漫画家の小山ゆうさんが愛した「ちやこちゃん」の茶袋も愛らしい。100g ¥1,080 (菊川市茶業協会 ☎0537-35-0954)



### ▲ 菊川茶が記載された雑誌anan

深蒸し菊川茶とは…  
有数のお茶の産地として知られる静岡県菊川市で育ち、通常の2倍以上の時間をかけて蒸した深蒸し茶です。まろやかで深みのある味が特徴で色は深い緑色、味の良さにこだわったお茶それが「深蒸し菊川茶」です。

新刊のお供にぜひ一度ご賞味ください。

菊川市茶業協会  
KIKUGAWA GREEN TEA ASSOCIATION

深蒸し菊川茶を  
ご存知ですか？  
詳しくは紙面の左側をご覧ください。

菊川市茶業協会  
KIKUGAWA GREEN TEA ASSOCIATION

### ▲ 日本経済新聞に掲載された広告

これから菊川茶に出会う人へ

今回、パッケージデザインを作成したのは、デザイナーのかねこあみさんです。昨年、市内でデザインのイベントを開催したことがきっかけで、菊川茶に興味を持ちました。東京で活躍し、ターゲットと同世代であることなどからコンセプトデザインの作成を依頼。「SNS時代に増加する『感覚消費派（※）』に刺さる商品」を目指しました。

パッケージにあわせて「深蒸し菊川茶」の飲み方、伝統や魅力が伝わるブランドブックを制作し、商品購入者への配布などを行います。ティーバッグや一煎パックにも同様のデザインを採用することで、水出し茶を気軽に楽しんでもらいたいと考えています。販売に向けて、ツイッターとインスタグラムを新設するほか、「はじめてのきくがわ茶」を構築し、菊川茶の楽しみ方や魅力を紹介していきます。また、EC機能を接続し、サイトから直接購入できるようにするなど、オンラインでの販路開拓も行います。

まだ菊川茶を知らない人がきくと菊川茶を好きになってくれる、そんな菊川茶との「はじめての出会い」を演出するデザインになっています。完成をお楽しみに！  
※ものを買った時、ピンとくる、こなごなという感覚で判断してきめる人

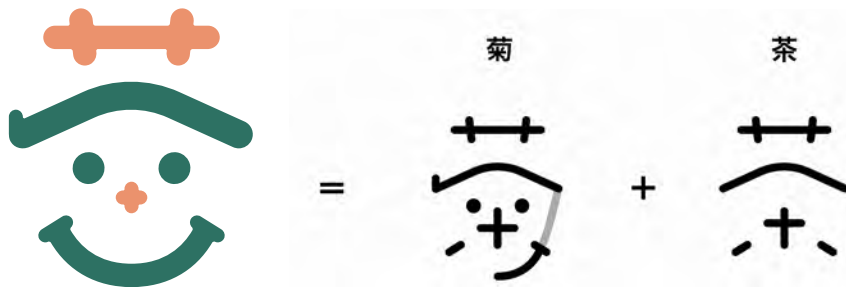
## ロゴマークのコンセプト

親しみやすくわかりやすい。「はじめて」でも受け入れてもらえるような、安心できる表現を目指しました

### ■ 菊川茶

### ■ 太陽、やさしさ

「菊」と「茶」の要素をモチーフとしたオリジナリティの高いデザインです



表面は、店頭で見かけたときに「なんかいい」と思わせるシンプルで洗練されたデザイン



裏面には初めての人にも分かりやすいお茶の淹れ方を掲載。

**お湯での淹れ方**

- 湯呑みにお湯を注ぐ
- 急須に茶葉を入れる
- お湯を急須に戻す
- 蓋をして茶葉をむらす
- お茶の濃さが均等になるよう湯呑みに注ぐ
- 最後の一滴まで美味しくいただけます

**水での淹れ方**

- ポットに水と茶葉を入れる
- 冷蔵庫に入れ抽出する
- 円を描くようにお茶の旨味を回し広げる
- グラスにゆっくり注ぐ
- 最後の一滴まで美味しくいただけます

二次元コードを読み込むと、ブランドサイトへ誘導し、菊川茶のことをもっと知ってもらえます。  
※現在制作中です。



静岡県菊川市のことがわかる  
はじめてのきくがわ茶  
ブランドサイトは  
こちらからご覧になれます

### プロフィール

1995年生まれ、神戸市出身のデザイナー。デザインの専門学校を卒業後、デザイン事務所、パッケージをメインとした印刷会社に勤務し、現在はフリーランスとして活動中。Vtuber、ラーメン、冬キャンプが好き！

菊川の魅力をお届けできるとうれしです。  
私自身初めて菊川茶を飲んでから、すっかりはまってしまいました。すつきりおいしく、最近では毎日飲んでいきます！新パッケージをきっかけに、少しでも多くの方に菊川茶の魅力を届けたいです。



デザイナー  
かねこあみさん