

## 「生茶葉」販売企画大好評。継続的販売も検討

～東京の郷土料理店では、茶葉の天ぷら「すべてのお客様が注文」～

### 【概要】

京都・和束（わづか）町の農業ソーシャルベンチャー【京都おぶぶ茶苑】（代表：喜多 章浩 <http://obubu.com/> 0774-78-2911）は、「八十八夜にはお茶を“食べよう”」と銘打って「八十八夜にはお茶を“食べよう”」と銘打ち、新茶の「生葉」の予約販売を行った。顧客からの反響は上々。特に東京の郷土料理店からは「天ぷらにして特別メニューにして出したところ、旬でめずらしいので、その日のすべてのお客様が注文していた。これは売れる。ぜひ継続的に販売してほしい」という声が届いた。単発企画の予定だったが、その他の顧客からもリピート購入希望の声があり、継続販売の方向で検討を進めている。

### ■おぶぶ茶苑「生茶葉販売」の詳細

発送と到着：5月1日収穫・発送。八十八夜（5月2日）お届け ※地域により異なる

内容量：25g以上（茶葉約20～40枚）

価格：500円（税込）

予約方法：おぶぶ茶苑ホームページか、電話・FAXにて。

生茶葉の主な栄養素：ビタミンA、C、E、B群、ミネラル、βカロチン、食物繊維、カテキン、カフェイン、フッ素、亜鉛、アミノ酸等

生茶葉のネット販売事例：おぶぶ茶苑が調べた範囲では前例なし

#### 食べ方の例

山菜のような感覚で

- ・お吸い物
- ・てんぷら
- など



お茶の葉のお吸い物



お茶の葉のてんぷら

### ■関連WEBサイト

「めずらしい新茶の生茶葉予約」 <http://www.obubu.com/SHOP/na001.html>

### ■お問い合わせ先

【京都おぶぶ茶苑】 <http://obubu.com/> 担当：松本 靖治

電話：0774-78-2911 携帯：090-6129-6184

mail：[obubu@obubu.com](mailto:obubu@obubu.com) FAX：0774-78-2215

住所：619-1213 京都府相楽郡和束町南大生水4-4

（JR加茂駅よりバスまたはタクシー15分）※事務所・茶畑にて取材可能です  
事業内容：茶の生産と販売（小売、卸）