

2019 年 2 月 8 日 (金)

日本緑茶センター株式会社

南米で古くから飲み継がれているマテ茶に 健康志向の方におすすめのオーガニックが登場！ 「オーガニックブラックマテ」「オーガニックグリーンマテ」発売

ポンパドールハーブティーやクレイジーソルト、茶語 (Cha-Yu)、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社 (本社: 東京都渋谷区、代表取締役社長: 北島大太朗) は、南米で古くから愛されているマテ茶のオーガニックシリーズ「オーガニック ブラックマテ」「オーガニック グリーンマテ」を、1 月 25 日 (金) に発売いたします。



【商品の特徴】

■健康志向の方におすすめのオーガニックシリーズ

南米の人々が毎日飲む飲み物として知られているマテ茶ですが、健康志向の方待望の有機栽培のマテを使ったオーガニックタイプが登場。有機 JAS 認定を取得しています。日本でも、食品・雑貨などのオーガニック商品への関心は年々高まっていますが、欧米を含む世界のオーガニック市場は、15 年間で 5 倍以上に急速に拡大しています。

■リーフタイプでたっぷり楽しめます

マテ茶はティーバッグ商品が多いですが、リーフタイプなので、お好みの量や濃さでたっぷりお楽しみいただけます。

■ボタニカル調のナチュラルな雰囲気デザイン

マテ茶はオレンジ・黒・緑などの色が主流ですが、本商品は風合いのある紙素材でボタニカルなイメージに仕上げ、マテ茶の健康的でナチュラルなイメージをデザインで伝えられるように工夫しました。

また、マテ茶を飲む時に使用する「マテ壺」の形の窓から茶葉が見えるようになっているのもおもしろい特徴です。



【マテ茶とは】

■南米の人々が古くから愛する飲料・マテ茶

マテ茶は南米のアルゼンチン、ブラジル、パラグアイ、ウルグアイの人々の飲み物です。
マテはイグアスの滝周辺に生息するモチノキ科の常緑樹で、マテ樹の葉や枝を乾燥・粉碎・精製したものにお湯や水を加えて飲用します。
世界の生産量から、マテ茶は茶・珈琲と並ぶ、世界三大飲料のひとつとされています。



パッケージのデザインの「マテ壺」は、木やひょうたんから作られるものが一般的で、中に茶葉を入れてお湯や水を注ぎ、ボンビージャという先に漉し器の付いたストローで飲みます。
カルシウム、鉄分などミネラルも豊富で、「飲むサラダ」とも呼ばれています。
お肉が好きな南米の人々が健康なのは、マテ茶を 1 日中飲むからだと言われています。
マテ茶は、緑茶の 1/2、紅茶の 1/3 程度のカフェインを含んでいます。



■どんな食事とも相性ばっちり！

マテ茶は食事を選ばない風味なので、水分補給、ティータイム以外にお食事の際のお供としても飲まれています。
和食・洋食・中華・肉料理、スイーツなど、どんなお料理とも相性抜群です。水筒やマグで持ち歩くのもおすすめです。

■ブラックマテはコーヒー好きな方におすすめ

マテ茶は、葉を乾燥させたすっきりと爽やかな味わいのグリーンマテと、葉をローストしたこぼしい香りとコクのある味わいのブラックマテがあります。緑茶で言うと煎茶とほうじ茶のような関係です。
パラグアイ、ウルグアイ、アルゼンチンではグリーン、ブラジルではコーヒーの代用としてブラックが好まれ、地域で違いがあります。またペパーミントを足したり、豆乳やミルクを加えてマテラテにしたりと、飲み方のアレンジも豊富です。



【商品概要】

商品名	オーガニック ブラックマテ	オーガニック グリーンマテ
発売日・発売地域	2019 年 1 月 25 日(金)／全国	
価格	本体 800 円＋税	本体 800 円＋税
原材料	有機マテ茶	有機マテ茶
内容量	40g	40g
賞味期限	3 年	3 年
主要売場	オーガニック専門店、ギフト雑貨店、キッチン雑貨店、	
主要ターゲット	20-40 代女性	20-40 代女性
備考	有機 JAS 取得、ローカフェイン、日本マテ茶協会推奨商品	