

TOKYO TEA PARTY

日本茶 AWARD2019 出品茶募集要項

出品申請受付期間 2019年6月1日(土)～7月1日(月)

■募集について

【目的】

新たな時代に適応した価値あるお茶の発掘と創造を通じ、日本茶のもつ幅広い魅力を世界に伝えることを目的とします。

【概要】

1. 日程

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| (1) 出品申請受付 | 2019年6月1日(土)～7月1日(月) |
| (2) 審査見本茶受付 | 2019年8月5日(月)～8月6日(火) |
| (3) 一次審査 | 2019年8月31日(土)～9月1日(日) 静岡県 |
| (4) 二次審査 | 2019年9月7日(土) 京都府 |
| (5) 三次審査 | 2019年10月～12月上旬頃 全国各地 |
| (6) TOKYO TEA PARTY | 2019年11月下旬～12月上旬頃 東京都 |

2. 主催 NPO 法人日本茶インストラクター協会 日本茶 AWARD2019 実行委員会

3. 共催 日本茶審査協議会

4. 内容 一次・二次審査で出品茶を審査し上位茶にプラチナ賞を授与します。その上位茶から消費者による全国各地での三次審査(最終審査)を経て、「日本茶大賞」を決定します。また、上位茶については「TOKYO TEA PARTY」会場で紹介します。

5. 後援 農林水産省、(公社)日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、全国茶商工業協同組合連合会、日本茶輸出組合、(公社)静岡県茶業会議所、(公社)京都府茶業会議所、(公社)鹿児島県茶業会議所、(公財)世界緑茶協会、日本紅茶協会、(一社)国際交流サービス協会

6. 協力 日本茶鑑定士協会

【出品対象】

1. 出品茶は日本で栽培、製造された茶(カメリアシネンシス)であること

2. 出品茶は、販売可能な仕上げ茶または今後販売を予定している「10 kg以上常温で販売可能な仕上げ茶」であること

※二次審査結果にて受賞茶を無償提供した後、5 kg 以上あること

3. 出品者は、生産者、茶商を問わず茶業に従事しているものであること

※出品者の情報は、ホームページ、報告書等で公表する場合があります

※出品者名の受賞後の変更はできません

4. 出品茶種は以下の通り

※粉末等の混合がなくカメリアシネンシス 100%であるもの

※液体、粉末、ティーバッグでないもの

- | | | |
|-----------|--------|-----|
| (1) 普通煎茶 | (露地) | * 1 |
| (2) 普通煎茶 | (露地以外) | * 2 |
| (3) 深蒸し煎茶 | (露地) | * 1 |

- (4) 深蒸し煎茶 (露地以外) * 2
- (5) 蒸し製玉緑茶 (露地) * 1
- (6) 蒸し製玉緑茶 (露地以外) * 2
- (7) 玉露
- (8) 釜炒り茶
- (9) ほうじ茶
- (10) 紅茶および後発酵茶
- (11) ウーロン茶および包種茶
- (12) フリースタイル茶 * 3

* 1 露地とは全く被覆していない茶

* 2 露地以外とは被覆した茶及び被覆した茶を含む茶

* 3 フリースタイル茶とは上記の11種に当てはまらない茶。たとえば普通煎茶と深蒸し煎茶の中間の茶、普通煎茶と深蒸し煎茶をブレンドした茶、蒸し製玉緑茶と釜炒り茶をブレンドした茶などで、カメリアシネンシス100%のもの。審査は深蒸し茶と同一の審査規程にて行う。

※以下の出品茶種は、三次審査(プラチナ賞)の対象にはなりません、特別参加として、優れたものは「TOKYO TEA PARTY」で紹介いたします。

☆ナチュラル・フレーバー茶

粉末等の混合がなくカメリアシネンシスが50%以上であるもの
香料(化学香料、天然由来の香料など)が使用されていないもの
液体、粉末、ティーバッグでないもの

☆水出し茶

茶種は問わず、粉末等の混合がなくカメリアシネンシス100%であるもの
液体、粉末、ティーバッグでないもの

5. 4の出品茶種(1)～(12)の中で、有機栽培茶及び輸出向き茶は、申請書に下記を明記してください。

◎有機栽培茶

有機栽培の認証を受けていること(転換中の物は除く)
有機登録認定機関名および認定番号を出品申請書に明記する
茶種は上記(1)～(12)の該当茶種にて審査を行う

◎輸出向き茶

輸出実績がある、または、輸出相手国の食品安全法規制に適合していること
茶種は上記(1)～(12)の該当茶種にて審査を行う

【審査料】

1点8,000円

【審査見本茶】

50g×3袋

*出品者が自ら用意した茶袋に一括表示を貼付して、審査見本茶受付期間中にお送りください。

*審査見本茶受付期間 2019年8月5日(月)～8月6日(火)

*プラチナ賞の受賞者は三次審査(最終審査)のため、ファインプロダクト賞、審査員奨励賞の受賞者は「TOKYO TEA PARTY」で紹介のため、受賞茶を無償提供していただきます。

・プラチナ賞 : 受賞茶500g×4袋 2019年9月中旬頃

・ファインプロダクト賞 : 受賞茶25g×40袋 2019年11月中旬頃(茶袋は主催者より送付)

・審査員奨励賞 : 受賞茶25g×40袋 2019年11月中旬頃(茶袋は主催者より送付)

■審査方法について

*審査委員会が定める審査規程(日本茶 AWARD 品評会審査法)に則り審査します。

*審査員による一次・二次審査で上位茶を選定します。そこで選ばれたプラチナ賞の受賞茶(約20点)を対象に、「TOKYO TEA PARTY」等で消費者による三次審査(最終審査)を行い、審査委員会による選考会議を経て、日本茶大賞を決定します。一次審査では、緑茶流通業者および生産家をはじめ、コーヒー・紅茶・中国茶や他の食品業種等に携わる方々にも審査員に加わっていただきます。

【審査委員会委員】

中村順行 君野信太郎 谷本宏太郎 桑原秀樹 奥村静二

【賞】

日本茶大賞	1点	「TOKYO TEA PARTY」他、消費者参加の三次審査にて決定
日本茶準大賞	1点	「TOKYO TEA PARTY」他、消費者参加の三次審査にて決定
プラチナ賞	20点程	二次審査後に選定
ファインプロダクト賞	複数点	二次審査後に選定
審査員奨励賞	複数点	二次審査後に選定(特別参加も対象に含む)

*日本茶大賞他、上位入賞茶には農林水産大臣賞・農林水産省生産局長賞を授与

【表彰式】

「TOKYO TEA PARTY」にて、表彰式を行います。(2019年11月下旬～12月上旬頃 東京都)
プラチナ賞受賞者は「TOKYO TEA PARTY」にご出席いただきます。
三次審査(最終審査)の結果は、後日、ホームページに掲載いたします。

【受賞シールの付与】

1. 受賞茶に受賞シールを配布(有償)
2. 受賞シール申請期限:2020年1月15日(火)
3. 受賞シール使用期限:受賞茶がなくなるまで

■申請から結果発表までの流れ

1 出品申請書をホームページからダウンロードしてください。

<ホームページアドレス>
<https://nihoncha-award.jp>



2 審査料を振込後、出品申請書に必要事項を記入のうえ、FAX またはメールにてご送付ください。

<出品申請書受付・問い合わせ>
FAX : 050-3156-0264
メール : nihonchaaward@gmail.com

審査料振込先 * 振込手数料は出品者にてご負担ください。

銀行振込

銀行 : ゆうちょ銀行
店名 : 二三八 (ニサンハチ)
店番 : 238
口座番号 : 普通 2801468
名義人 : 日本茶審査協議会
(ニホンチャシンサキョウギカイ)

郵便局窓口・ATM 及び

ゆうちょダイレクトから送金
記号 : 12370
番号 : 28014681
名義人 : ニホンチャシンサキョウギカイ



3 受付期間終了後、出品申請確認書および出品要項をお送りします。

* 7月24日(水)までに届かない場合は、事務局までご連絡ください。
事務局 電話070-5454-1827



4 審査見本茶を下記期間内に、右記までお送りください。
審査見本茶受付期間 2019年8月5日(月)～8月6日(火)

<審査見本茶送付先>
〒420-0005

静岡市葵区北番町81
静岡県茶業会館3F
日本茶審査協議会 宛
電話 070-5454-1827

* 出品要項に従い、着日指定にて送付



5 一次・二次審査を実施します。
一次審査 2019年8月31日(土) (9月1日(日)予備日)
(株)静岡茶市場
二次審査 2019年9月7日(土) 全農京都府本部茶流通
センター(京都茶市場)



6 二次審査結果は9月にホームページにて公表します。
なお、プラチナ賞等の受賞者には郵送にてご連絡します。

<ホームページアドレス>
<https://nihoncha-award.jp>



7 「TOKYO TEA PARTY」等にて、消費者参加の三次審査(最終審査)により「日本茶大賞」を決定します。あわせて受賞茶の紹介をします。
* プラチナ賞受賞者は「TOKYO TEA PARTY」にご出席いただきます。

三次審査 2019年10月～12月上旬頃 全国各地
TOKYO TEA PARTY 2019年11月下旬頃～12月上旬頃 東京都
表彰式 2019年11月下旬頃～12月上旬頃 東京都 TOKYO TEA PARTYにて