

## 日本茶AWARD2021を開催いたします

もちろん大変難しい状況であることは重々承知しておりますが  
そうであるからこそ、今、新しい日本茶のあり方を求めていくことが大切だと信じます

そのために日本茶AWARD2021は  
伝統的な日本茶も  
初めて見る日本茶も  
これあり?と驚くような日本茶も  
職人技が作りだす馥郁たる日本茶も  
お代わり!って言いたくなる日本茶も  
ご紹介します

出品者の方々 ご自分の製造・仕上げ・合組技術を存分に発揮された自慢の逸品をお寄せください

私たちは全力を挙げて多様で心躍る20点のプラチナ賞を探求し  
特徴ある日本茶の数々をご披露できるよう努めます

ファインプロダクト賞  
審査員奨励賞  
は  
私たちからの称賛と励ましの証です

立冬を過ぎ夜が速歩にやってくる頃  
プラチナ賞受賞茶を筆頭に  
たくさんの多様な「カッコいい日本茶」で  
消費者もスタッフも含めて楽しい時間を共有し、広い発信力を持った  
TOKYO TEA PARTY を実現したいと考えています



<https://nihoncha-award.jp>

THE NEW WAVE NIHONCHA COMPETITION  
日本茶AWARD2021

## ■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。

## ■実施内容

一次・二次審査で出品茶を審査し、プラチナ賞を授与します。消費者による三次審査（最終審査）により、プラチナ賞受賞茶の中から日本茶 AWARD 2021 日本茶大賞を決定します。消費者に支持される美味しく香り高いお茶を発掘し、国内外へ発信していきます。

## ■出品条件と出品茶について

- 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
- 出品茶は販売可能な仕上げ茶、又は今後販売を予定している「**10kg以上販売可能な仕上げ茶**」であること  
※二次審査結果の発表時に5kg以上あること
- 出品者は、生産者、茶商を問わず茶業に従事している者
- 出品料 **1点 8,000円**
- 審査見本茶 審査**1回分×20袋**  
審査見本茶は、出品者が用意したアルミ無地袋に入れてください。  
審査1回分とは、部門ごとに決められた湯量、湯温、浸出時間に合わせて、必要グラム数を出品者に決めていただき、計量してご用意いただきます。  
湯温、湯量、浸出時間は、募集要項で発表します。
- 部門と審査要点は以下のとおりです。

## ■部門と審査要点

|                                                            |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ①合組（ブレンド）茶部門・旧フリースタイル *1<br>茶商や茶師の腕の見せ所（出品者、出品店を代表する特徴ある茶） | ⑥蒸し製玉緑茶部門<br>鮮やかな緑色の水色を持ち、うま味、甘味、渋味のバランスが良くフレッシュな鮮度感がある茶                             |
| ②二番茶煎茶部門<br>二番茶特有の渋味を活かし、キレのあるスッキリした口あたりの良い茶               | ⑦普通煎茶部門<br>金色透明な水色で、喉越しと香りの良い煎茶<br>うま味、甘味、渋味、コクをバランス良く合わせ持った茶（これぞ煎茶）                 |
| ③烏龍茶・紅茶部門<br>甘い花の香りや熟した果物の香りなどをもち、澄んで艶のある水色の茶              | ⑧深蒸し煎茶部門<br>鮮やかな緑色の水色で、フレッシュな鮮度感とさわやかな香りを持つ茶<br>うま味、甘味、渋味、コクがバランス良く、喉越しの良い茶（これぞ深蒸し茶） |
| ④ほうじ茶部門<br>焙煎香だけではなく、華やかな香気とさわやかな甘味のある茶                    | ⑨煎茶ティーバッグ部門<br>手軽に淹れられるティーバッグで、急須で淹れたかのような風味とコクを持つもの                                 |
| ⑤釜炒り茶部門<br>金色透明な水色で、さわやかな甘味と鼻に抜ける香りの茶                      | ⑩自由な発想の茶部門 *2<br>これまでにない風味の茶、カメリアシネンシスを加工（混合可）した茶                                    |

\*1 合組（ブレンド）茶とは、上記②～⑧に当てはまらない茶で、カメリアシネンシス100%のもの。

\*2 自由な発想の茶とは、上記①～⑧に当てはまらない茶（カメリアシネンシス100%）や、カメリアシネンシスを加工（混合可）した茶（ナチュラル・フレーバー茶）で、粉末等の混合がなく、茶（カメリアシネンシス）が50%以上で、香料（合成香料、天然由来の香料など）が使用されておらず、液体、粉末、ティーバッグでないもの。

※その他全体にかかる（個別もあり）審査要点として、後世に残る茶・余韻の残る茶・印象に残る茶。

※出品茶の中で、有機栽培茶、輸出向き茶に該当する場合は、申請書にその旨を記載。①～⑩の該当部門にて審査をいたします。有機栽培茶は有機栽培の認証を受けているもの、輸出向き茶は輸出実績のある茶、または輸出相手国の食品安全規制に適合している茶です。

※抹茶、粉末茶、玉露、水出し茶の審査はありません。※粉末、液体を含むものの出品は不可です。※出品茶は全てプラチナ賞の対象となります。

## ■賞の授与

- 👑 日本茶大賞…1点      👑 日本茶準大賞…1点  
👑 プラチナ賞…20点程      👑 ファインプロダクト賞…複数点      👑 審査員奨励賞…複数点

※ 三次審査（最終審査）用及び大会運営のため、受賞茶をご用意いただきます。  
詳細は、受賞者にお知らせいたします。

## ■スケジュール

募集要項は、ホームページで発表いたします。

<募集要項と出品申請書のダウンロード期間> **2021年5月20日（木）から6月21日（月）** <https://nihoncha-award.jp>

<申込み期限> **6月21日（月）** <申込み方法> 出品料振込後、出品申請書をメールまたはFAXにてお送りください ※詳細は、募集要項内でお知らせします

## ■問い合わせ

日本茶 AWARD 2021 実行委員会

☎: 070-5454-1827

FAX: 050-3156-0264

MAIL: [nihonchaaward@gmail.com](mailto:nihonchaaward@gmail.com)

URL: <https://nihoncha-award.jp>

世情によりスケジュール等変更になる場合がございます。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

主 催: NPO法人 日本茶インストラクター協会、日本茶 AWARD 2021 実行委員会

共 催: 日本茶審査協議会

協賛予定: 日本茶輸出組合/（株）日本旅行/EURO JAPAN CROSSING

後援予定: （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/ほか公的機関等を予定