

THE NEW WAVE NIHONCHA COMPETITION

<https://nihoncha-award.jp>

日本茶 AWARD 2022

# 日本茶募集

いろいろどりの日本茶を、

待つ人のために

5月20日(金)予定ー6月20日(月)  
募集要項、出品申請書ダウンロード  
出品申請書受付

7月中旬  
審査見本茶受付

8月ー9月  
一次審査二次審査

10月ー12月上旬予定  
三次審査、TOKYO TEA PARTY

※スケジュールは予告なく変更される場合があります。



## &lt;日本茶AWARD2022の概要&gt;

- **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AWARD2022の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。
- **出品要件** ● 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** ● 生産者、茶商を問わず茶業に従っている者
- **出品料** ● 1点8,000円
- **審査見本茶** ● 審査1回分 × 22袋
- ・審査用見本茶袋は、アルミ無地袋にて、出品者でご用意ください。
  - ・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**

- |  |   |
|--|---|
| <p>① <b>合組(ブレンド)茶部門 *1</b><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)</p> <p>② <b>二番煎茶部門</b><br/>二番煎茶特有の渋みを活かし、キレのあるスッキリした口あたりの良い茶</p> <p>③ <b>烏龍茶部門</b><br/>花様や果実様などの香りの発揚が高く、澄んで艶のある水色の茶</p> <p>④ <b>紅茶部門</b><br/>透明感のある水色で香味の発揚が高く特徴のある茶</p> <p>⑤ <b>ほうじ茶部門</b><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</p> <p>⑥ <b>釜炒り茶部門</b><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</p> <p>⑦ <b>蒸し製玉緑茶部門</b><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</p> | <p>⑧ <b>普通煎茶部門</b><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)</p> <p>⑨ <b>深蒸し煎茶部門</b><br/>深みのある水色で、フレッシュな鮮度感と爽やかな香気を持つ茶<br/>うま味、甘味、渋味、コクがバランスよく、喉越しの良い茶(これぞ深蒸し茶)</p> <p>⑩ <b>煎茶ティーバッグ部門 *2</b><br/>誰でも簡単。ポットから熱いお湯を注いで、本格的なお茶が楽しめる煎茶ティーバッグ</p> <p>⑪ <b>自由な発想の茶部門 *3</b><br/>これまでのジャンルを超えた加工法の開発により斬新な香りや味が創造されたお茶<br/>上記①~⑨に当てはまらないもの</p> <p>⑫ <b>フレーバーティー部門 *4</b><br/>お茶の持つ香味と加えられた素材の両者がマッチし、魅力的な香味が醸し出されたお茶</p> <p>※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。</p> |
|--|---|

- \*1 合組(ブレンド)茶とは、上記②から⑨に当てはまらない茶で、カメリアシネンシス100%のもの。
- \*2 煎茶ティーバッグは、煎茶(カメリアシネンシス100%)で粉末、液体を含まないもの。
- \*3 上記①から⑨に当てはまらない茶(カメリアシネンシス100%)で粉末、液体を含まず、粉末、液体、ティーバッグでないもの。
- \*4 フレーバーティーは、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、粉末、液体、ティーバッグでないもの。

## 【注意事項】

- ・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。①~⑫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。
- ・出品茶は、⑫フレーバーティー部門の出品を除き、茶(カメリアシネンシス)100%のものです。
- ・粉末、液体を含むものの出品は不可です。
- ・⑩煎茶ティーバッグ部門の出品を除き、ティーバッグでの出品は不可です。
- ・⑫フレーバーティー部門は、茶(カメリアシネンシス)が50%未満のもの、及び香料(合成香料、天然由来の香料など)が使用されている場合には出品不可です。

※出品茶が出品要件・注意事項等と合わないものは審査対象外となります。受賞した後に判明した場合は、受賞の取り消しとなります。

■ **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(予定)** ※予告なく変更される場合があります。

募集要項は、ホームページで発表いたします。(5月20日予定)

募集要項と出品申請書のダウンロード期間	申込み期限	申込み方法 ※詳細は、募集要項内でお知らせします
2022年5月20日(予定)から6月20日	6月20日(月)	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

■ **問い合わせ** 日本茶AWARD2022実行委員会

☎: 070-5454-1827      FAX: 050-3156-0264

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

HP(募集要項/出品申請書ダウンロード): <https://nihoncha-award.jp>

主 催: NPO法人 日本茶インストラクター協会、日本茶AWARD2022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