



お茶好きな人って だいたい いい人だ。

みんなで選ぶ、おいしい日本茶。

日本茶AWARD 2023

審査スケジュール

5月20日[土]予定-6月20日[火]	募集要項発表・出品申請書受付
7月上旬	審査見本茶受付
8月-9月	一次審査・二次審査
10月-11月下旬	三次審査・TOKYO TEA PARTY(受賞茶発表会)開催

※スケジュールは予告なく変更される場合がございます。詳しくは公式WEBサイトにて <https://nihoncho-award.jp>

出品茶募集

<日本茶AWARD2023の概要>

- 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AWARD2023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事している者
- 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

- ① 合組(ブレンド)茶部門 *1
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)
- ② 二番煎茶部門
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
- ③ 烏龍茶部門
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
- ④ 紅茶部門
透明感のある水色で香味の発揚が高く特徴のある茶
- ⑤ 後発酵茶部門 *2
渋味や苦味がなく、その茶に特有の芳醇な香りとうま味が備わったもの
- ⑥ ほうじ茶部門
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
- ⑦ 萎凋煎茶部門 *3
原料となる品種や在来種等の個性を引き出し、華やかな花や果実などの香りを持ちながらも、うま味、甘味、渋味、コクのバランスの良い茶
- ⑧ 釜炒り茶部門
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
- ⑨ 蒸し製玉緑茶部門
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
- ⑩ 普通煎茶部門
金色透明な水色で、喉越しと香りの良い煎茶
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)
- ⑪ 深蒸し煎茶部門
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
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)
- ⑫ 煎茶ティーバッグ部門 *4
誰でも簡単。ポットから熱い湯を注いで、本格的な茶が楽しめる煎茶ティーバッグ
- ⑬ フレーバーティー部門 *5
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茶
※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。

- *1 合組(ブレンド)茶とは、上記②から⑩に当てはまらない茶で、カメリアシネンシス100%のもの。
- *2 後発酵茶とは、殺青後の茶葉を自然あるいは人工的に微生物により発酵させた茶で、カメリアシネンシス100%のもの。
- *3 萎凋煎茶とは、茶の生葉を萎凋した後、蒸し製煎茶法(釜炒り製煎茶法を用いたものは釜炒り茶部門または烏龍茶部門)を用いて製造したもので、カメリアシネンシス100%のもの。
- *4 煎茶ティーバッグとは、煎茶(カメリアシネンシス100%)で粉末、液体を含まないもの。
- *5 フレーバーティー部門では、茶はすべて日本国内で栽培・製造されたもので、粉末等の混合がなく、茶(カメリアシネンシス)が50%以上の混合茶。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。

※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。
受賞した後には判明した場合は、受賞の取り消しとなります。

【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してください。
- ①~⑩の該当部門にて審査をいたします。
- ◎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)
有機登録認証機関名および認定番号を出品申請書に記載すること
- ◎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
輸出実績国名、または食品安全法規制に適合している輸出相手国名を記載すること
- ・抹茶、粉末茶、玉露、水出し茶の審査はありません。
- ・出品茶は、⑬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、粉末、液体を含むものは不可です。
- ・⑫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。
- ・⑬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、日本以外で栽培・製造された茶が含まれるもの、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。

■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日頃を予定) <https://nihoncha-award.jp>

募集要項、出品申請書のダウンロード期間と申込み期限

2023年5月20日(土)(予定)から6月20日(火)

申込み方法 ※詳細は、募集要項内でお知らせします

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

■賞の授与

👑 日本茶大賞...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 👑 高宇政光賞...1点

👑 日本茶準大賞...1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。

■問い合わせ

日本茶AWARD2023実行委員会

☎: 070-5454-1827

FAX: 050-3156-0264

MAIL: 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AWARD2023実行委員会、日本茶審査協議会
協賛予定: 日本茶輸出組合/(株)吉村/(株)ビジネスガイド社/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/(株)日本旅行 ほか公的機関等を予定
協力予定: 日本茶鑑定士協会

※表面のイメージは日本茶AWARD DESIGN COMPETITION 2023において最優秀賞の案を元に構成しています。