

<https://nihoncha-award.jp>

NIHON  
CHA  
AWARD

日本茶

NIHON  
CHA  
AWARD  
2024

これからの日本茶、これからの10年

日本茶募集

THE NEW WAVE NIHONCHA COMPETITION

日本茶AWARD 2024

5月21日(火)予定-6月20日(木)

7月上旬

8月-9月

10月-11月

11月下旬-12月上旬予定

募集要項発表、出品申請書受付

審査見本茶受付

一次審査、二次審査

三次審査、飲料部門審査

TOKYO TEA PARTY開催

## &lt;日本茶 AWARD 2024の概要&gt;

- **企画趣旨** 日本茶をもっと楽しくおもしろく
- **目的** 新たな時代に適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日本国内だけでなく、世界に伝えることを目的とします。
- **実施内容** 日本茶飲料部門を除き、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 2024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。また、日本茶飲料部門を開催し、ポトリングティーの可能性を探っていきます。
- **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
  - 日本茶飲料部門を除く出品茶は、販売可能な仕上げ茶または今後販売を予定している「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
    - ※日本茶飲料部門の出品要件は、募集要項にてお知らせいたします。
- **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 ● 日本茶飲料部門 1点 10,000円
- **審査見本茶** ● 審査1回分 × 22袋 (日本茶飲料部門以外)
- ・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、審査規程で発表します。  
 ※日本茶飲料部門の審査用見本茶量は、募集要項にてお知らせいたします。
- **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 **二番茶煎茶部門**  
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**  
特有の芳醇な香りと風味が備わった茶
- 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りを持つ茶  
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)
- ⑫ **煎茶ティーバッグ部門 \*4**  
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
- 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
- ⑭ **有機茶部門 \*6 \*7**  
①~⑬に当てはまる茶で、部門別ではなく「淹れ方」を選び、有機茶の特性やおいしさを主張している茶
- ⑮ **日本茶飲料部門 \*8** ※日本茶飲料部門は別途募集要項をもうけます。  
茶を手軽に飲み喉越しが良く、今後、茶の可能性を広げて日本茶ファンの拡大を期待できる茶飲料
- ※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⑪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③烏龍茶部門または⑧釜炒り茶部門に出品)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。
- \*6有機茶とは、有機JASに適合した生産が行われていることを登録認証機関によって検査及び認証され、有機JASマークを付すことができ、「有機」や「オーガニック」と表示して販売することが可能な茶。
- \*7有機茶部門へ出品できる茶は、①から⑬部門に当てはまる茶とする。玉露、抹茶、粉末茶の出品は不可、粉末や液体の混入も不可とし、⑫煎茶ティーバッグ部門に当てはまる有機茶以外は、ティーバッグでの出品は不可。⑬フレーバーティー部門に当てはまる有機茶以外は、茶以外の混入は不可。
- \*8原材料に、茶(日本で栽培、製造されたカメリアシネンシス100%)、ビタミンC(アスコルビン酸)等の防腐剤にあたるもの以外の混入がないもの。粉末茶や抹茶の混入は可。玄米や乳類、糖類、果物・ハーブ類等の茶以外の混入やスパークリングティー、濃縮茶は不可。ペットボトル・アルミ缶・紙パック・ボトル瓶などの容器で、常温保存でき、1本1,500円(税別)以下で日本国内で購入可能なもの。  
※注意事項等詳細は、募集要項にてご確認ください。

## ■ 募集要項と出品申請書のダウンロード期間と申込期限

募集要項、審査規定等の詳細は、ホームページで発表いたします。(5月21日ごろを予定)

募集要項と出品申請書のダウンロード期間	申込期限	申込み方法
2024年5月21日(火)予定から6月20日(木)	6月20日(木)	※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      👑 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      👑 高宇政光賞…1点      👑 日本茶飲料部門金賞…1点      👑 日本茶飲料部門銀賞…2点程

## ■ 問い合わせ 日本茶 AWARD 2024 実行委員会

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

MAIL: contact@nihoncha-award.jp

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

Website



共催: NPO法人 日本茶インストラクター協会、日本茶 AWARD 2024 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)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

協力予定: 日本茶鑑定士協会