

茶葉の香りがふわりと広がる。

どこか懐かしくて、それでいて新鮮な香りだ。

日本茶募集

<https://nihoncha-award.jp>

日本茶を

味わう

「お茶で世界をつなぐ夢」
口に含むとそんな思いが
自然に広がる。

名前を見てどんなお茶か想像するのも楽しい。
でも、大切なのは、このお茶に込められたもの。
それはたぶん、家族の時間とか、山の風とか、
そういうものなのだと思う。

そのお茶をひと口飲むと、まるで山の
霧の中にいるみたいなきぶんになる。
静かで、澄んでいて、体の奥の方まで

日本茶の魅力あふれる味わいは
「人の力」と「地の風土・気候」
から生まれる。

渋みはありながら
やさしい香りをまとい
まるく 深く 紅茶になる

ひと口のむたび
太陽のぬくもりが
ゆっくりとほどける

まるで、生の果実が
そこにあるような
強い芳香

ひとくちふくめば

しずくのように

心にぽとりとおちる

THE NEW WAVE NIHONCHA COMPETITION

お茶って、
不思議だなと思う。
湯を注ぐだけで、
そこに風景が生まれる。

ひと口飲むと、
まるで朝の空気みたいに
ずっと体に染みわたっていく。
こういうお茶を飲んでいると、
なんでもない一日が、
ちょっと特別なものに思えてくる。

日本茶 AWARD 2025

5月21日(水)予定-6月20日(金)

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

三次審査、日本茶飲料部門審査

11月下旬-12月上旬予定

TOKYO TEA PARTY開催

■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 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 2025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
●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10,000円 ●日本茶飲料部門1点12,000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
②二番煎茶部門
③烏龍茶部門
④紅茶部門
⑤後発酵茶部門*2
⑥ほうじ茶部門
⑦萎凋煎茶部門*3
⑧釜炒り茶部門
⑨蒸し製玉緑茶部門
⑩普通煎茶部門
⑪深蒸し煎茶部門
⑫煎茶ティーバッグ部門*4
⑬フレーバーティー部門*5
⑭フリースタイル部門*6
⑮有機茶部門*7*8
⑯日本茶飲料部門*9

*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、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。糖類や香料(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フリースタイル部門とは、茶(カメリアシネンシス)またはその交雑種から製造されたもので、①から⑩に当てはまらない新斬でチャレンジングな茶。粉末、液体、ティーバッグでないもの。
*7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が表記され「有機」や「オーガニック」として販売することが可能な茶
*8有機茶部門へ出品できる茶は、①から⑭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。
*9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)

Table with 4 columns: 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, 詳細は募集要項内でお知らせします

■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
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AWARD2025実行委員会
Website
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

共催: NPO法人 日本茶インストラクター協会、日本茶AWARD2025実行委員会、日本茶審査協議会
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)国際交流サービ協会/ほか公的機関等を予定
協賛予定: 日本茶輸出組合/ユーロフィンフード・テスティング株式会社/EURO JAPAN CROSSING/株式会社ビジネスガイド社 協力予定 日本茶鑑定士協会