

TOKYO TEA PARTY

日本茶AWARD2025出品茶募集要項（日本茶飲料部門を除く）

出品申請受付期間 2025年5月21日（水）～6月20日（金）

■募集について

【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。

■お茶の生産・製造・流通にかかわる皆様へ

日本茶AWARD（品評会・コンテスト）を開催します。

このAWARDは、新たな審査方法を提案し、消費者の視点も取り入れて審査をします。皆様方が仕上げた自慢のお茶を出品してください。

消費者が求める多種多様なお茶の最高品を「見える化」して、広く多くの人々が愛飲する新時代の茶文化を創造しましょう。そしてそれが海外にまで波及するよう、皆で豊かな茶を発掘し、奨励して、更なる日本茶の消費拡大につなげていきましょう。

【概要】

1. 日程

- | | | |
|---------------------|-------------------------|----------|
| (1) 出品申請受付 | 2025年 5月21日（水）～6月20日（金） | |
| (2) 審査見本茶受付 | 2025年 7月15日（火）～7月16日（水） | |
| (3) 一次審査 | 2025年 7月下旬～8月中旬 | |
| (4) 二次審査 | 2025年 8月下旬～9月上旬 | |
| (5) 三次審査 | 2025年 10月～11月 | 全国各地（予定） |
| (6) TOKYO TEA PARTY | 2025年11月29日（土）～30日（日） | 東京都内（予定） |

2. 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

3. 内容

一次・二次審査で出品茶を審査し上位茶にプラチナ賞を授与します。その上位茶から消費者による全国各地での三次審査(最終審査)を経て、「日本茶大賞」を決定します。また、上位茶については「TOKYO TEA PARTY」会場（予定）で紹介します。

4. 後援 農林水産省

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）吉村、ユーロフィン・フード・テスト（株）、
EURO JAPAN CROSSING、（株）ビジネスガイド社

5. 協賛 日本茶輸出組合

協賛予定

（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、
（株）吉村、ユーロフィン・フード・テスト（株）、EURO JAPAN CROSSING、
（株）ビジネスガイド社

6. 協力 日本茶鑑定士協会

【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またはその交雑種）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 *二次審査結果にて受賞茶を提供した後、5kg 以上あること。
- ・生産年度は問わない

【出品者】

- ・生産者、茶商を問わず茶業に従事している者
※出品者の情報は、ホームページ、報告書等で公表する場合があります
※出品者名は、受賞後の変更はできません

【出品料】

1点10,000円

【審査用見本茶】

審査1回分×22袋

審査見本茶の量目は、定められた湯温、湯量、浸出時間で淹れた時、出品者が一番適当だと判断する量目を自由に選ぶことができます。

審査見本茶数は、出品者が決めた量目を22袋とします。

- *出品者が用意したアルミ無地袋に入れて、審査見本茶受付期間中にお送りください。
- *審査見本茶の茶に間違いのないようお送りください。審査開始後に不備等が見つかった場合、差し替えはできません。
- *審査見本茶受付期間 2025年 7月15日（火）～7月16日（水）
- *プラチナ賞、ファインプロダクト賞、審査員奨励賞の受賞者は、大会運営等（三次審査含む）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。

【部門と審査要点】

部門	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さわ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 出品者が淹れ方を選択	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フリースタイル部門＊６ 出品者が淹れ方を選択	①から⑬に当てはまらない茶で、アイデア豊かな茶で、斬新な香味、水色をもつ茶
⑮有機茶部門＊７＊８ 出品者が淹れ方を選択	①から⑭に当てはまる茶で、有機茶の特性や美味しさを主張している茶
⑯日本茶飲料部門＊９	茶を手軽に飲め喉越しが良く、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

※日本茶飲料部門は別途募集要項をもうけます

※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、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、蒸し製法（釜炒り製法を用いたものは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またはその交雑種）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⑬に当てはまらない斬新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）以下であり、日本国内で購入可能なもの。

【注意事項】

- ・①～⑭の部門に出品する茶の中で、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。①～⑭該当部門にて審査をいたします（⑮有機茶部門に出品された茶は、⑮有機茶部門で審査を行います）。

◎有機栽培茶

有機栽培の認証を受けていること（転換中のものは除く）

有機登録認定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、または⑮有機茶部門でのフレーバーティーに当てはまる出品茶を除き、茶（⑭フリースタイル部門はカメリアシネンシスまたはその交雑種、それ以外は、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（日本茶飲料部門を除く）。

- ・⑫煎茶ティーバッグ部門、または⑮有機茶部門で煎茶ティーバッグに当てはまる出品茶を除き、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またはその交雑種）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粉末や糖類の混入、香料（合成香料、天然由来の香料など）が使用されているものの出品は不可です。
- ※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、受賞は取り消しになります。

■審査方法について

*審査委員会が定める日本茶AWARD2025審査規程（日本茶AWARD品評会審査法）に則り審査します。

*審査員による一次・二次審査で上位茶を選定します。そこで選ばれたプラチナ賞の受賞茶（約20点）を対象に、消費者による三次審査（最終審査）を行い、審査委員会による選考会議を経て、日本茶大賞を決定します。

【審査委員会委員】

中村順行 君野信太郎 谷本宏太郎 奥村静二 奥富雅浩

【賞】

日本茶大賞・農林水産大臣賞	1点	消費者参加の三次審査にて決定
日本茶準大賞・農林水産省農産局長賞	1点	消費者参加の三次審査にて決定
日本茶輸出組合理事長賞	1点	有機栽培茶、輸出向け茶の中から選考

プラチナ賞	20点程度	二次審査後に選定
ファインプロダクト賞	複数点	二次審査後に選定
審査員奨励賞	複数点	二次審査後に選定
高宇政光賞	1点	二次審査後に選定

【表彰式】

「TOKYO TEA PARTY」にて、表彰式を行います。

（2025年11月29日（土）～30日（日） 東京都 予定）

プラチナ賞受賞者は「TOKYO TEA PARTY」にご出席いただきます。

三次審査の結果（日本茶大賞・日本茶準大賞、日本茶輸出組合理事長賞）は、表彰式終了後、ホームページに掲載いたします。

【受賞シールの付与】

1. 受賞茶に受賞シールを配付（有償）
2. 受賞シール申請期限：2026年1月15日
3. 受賞シール使用期限：受賞茶がなくなるまで

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すようお願い申し上げます。

■申請から結果発表までの流れ

- 1 出品申請書をホームページからダウンロードしてください。
＜ホームページアドレス＞ <https://nihoncha-award.jp>



- 2 出品料を振込後、出品申請書に必要事項を記入のうえ、FAX またはメールにてご送付ください。

＜出品申請書受付期限＞

6月20日（金）

＜出品申請書受付・問い合わせ＞

FAX : 050-3156-0264

メール : contact@nihoncha-award.jp

出品料振込先 出品料 1点10,000円

* 振込手数料は出品者にてご負担ください。入金後の返金はいたしかねます。

銀行振込

銀行 : ゆうちょ銀行

店名 : 二三八（ニサンハチ）

店番 : 238

口座番号 : 普通 2801468

名義人 : 日本茶審査協議会

（ニホンチャシンサキョウギカイ）

郵便局窓口・ATM 及び

ゆうちょダイレクトから送金

記号 : 12370

番号 : 28014681

名義人 : ニホンチャシンサキョウギカイ



- 3 受付終了後、出品確認書および審査見本茶送付要項をお送りします。



* 7月9日（水）までに届かない場合は、事務局までご連絡ください。

事務局 電話070-5454-1827

- 4 審査見本茶を下記期間内に、＜審査見本茶送付先＞までお送りください。

* 審査見本茶送付要項に従い、着日指定にて送付

審査見本茶受付期間 2025年 7月15日（火）～7月16日（水）



- 5 一次・二次審査を実施します。
一次審査2025年7月下旬～8月中旬
二次審査2025年8月下旬～9月上旬

＜審査見本茶送付先＞

〒420-0005

静岡市葵区北番町81

静岡県茶業会館3F

日本茶審査協議会 宛

電話 070-5454-1827



- 6 二次審査結果は9月中旬頃にホームページにて公表します。プラチナ賞等の受賞者には郵送にてご連絡します。＜ホームページアドレス＞ <https://nihoncha-award.jp>



- 7 消費者参加の三次審査（最終審査）により「日本茶大賞」を決定します。
「TOKYO TEA PARTY」で、受賞茶の紹介をします。
* プラチナ賞受賞者は「TOKYO TEA PARTY」にご出席いただきます（予定）
三次審査 2025年10月～11月 全国各地
TOKYO TEA PARTY
2025年11月29日（土）～30日（日） 東京都内
表彰式 TOKYO TEA PARTYにて

スケジュール等変更になる場合がございます。