

AZABUCHA
麻布茶



AZABUCHA TOKYO
JAPANESE GREEN TEA



会社名 株式会社エフエービージャパン Fab.Japan Co.,Ltd.

本社所在地 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-27 岡田ビル 301
TEL : 03-5775-2653 / FAX : 03-5775-2652

E-MAIL info@fab-japan.co.jp



「お茶」で心をつなぐ

麻布茶は、有機栽培された茶葉を使用した、香り・旨味あふれるお茶を使用しています。

熟練の茶師が、火入れ・乾燥・ブレンドして丁寧に仕上げた茶葉は、旨味だけでなく徹底した品質管理のもと作られた安心・安全な茶葉です。

日本の美や遊び心を感じさせるパッケージデザインは、お抹茶で30種、煎茶で30種の豊富なfab.JAPANオリジナルデザイン。日本の美再発見の気運が高まる今、人と人を繋ぐギフトとして最適なお茶をお届けします。

日本茶の効果効能

CATECHIN

カテキン

- ・抗酸化作用
- ・血中コレステロール上昇抑制
- ・血圧 / 血糖上昇抑制
- ・抗アレルギー
- ・体脂肪蓄積抑制
- ・抗菌・消臭効果
- ・口臭・虫歯予防効果

VITAMIN C

ビタミンC

- ・抗酸化作用
- ・癌予防効果
- ・免疫賦活作用

お茶に含まれるビタミンCは熱に強く、野菜よりも効率的に摂取することができます。

CHLOROPHYL

クロロフィル

- ・消臭効果
- ・癌予防効果
- ・新陳代謝促進

CAFFEINE

カフェイン

- ・眠気防止
- ・疲労回復
- ・代謝促進

β - CAROTENE

βカロテン

- ・抗酸化作用
- ・癌予防効果
- ・免疫賦活作用

VITAMIN E

ビタミンE

- ・抗酸化作用
- ・癌予防効果

THEANINE

テアニン

- ・心身のリラックス効果
- ・ヒーリング作用

DIETARY FIBRE

食物繊維

- ・便秘防止
- ・癌、糖尿病、心疾患予防効果
- ・肝機能改善

※これらの効果が期待できると言われています。

上記の成分以外にも、虫歯を予防するフッ素や抗酸化作用のあるマンガン、銅、亜鉛などのミネラル類も豊富なお茶に、食物繊維やコエンザイム Q10 といった、健康や美容に嬉しい成分も日本茶には含まれています。



ティーバッグについて

生分解性ティーバッグ

ソイロンとは？

プラスチックフィルム製のティーバッグにお湯を注ぐと約百億個の※マイクロプラスチックが飛散するということがアメリカの化学会で発表されています。

このことから我々麻布茶は安心安全なティーバッグを探して「ソイロン」にたどり着きました。

※マイクロプラスチック：直径5mm以下のプラスチックのこと

● 生分解

生分解とは、微生物などの力で有機化学物質が完全に分解され、水や二酸化炭素に還ることです。

● 特徴

ソイロンはデンプンを原料にした繊維素材のことです。完全に土に還るため、人と地球に優しい新素材です。

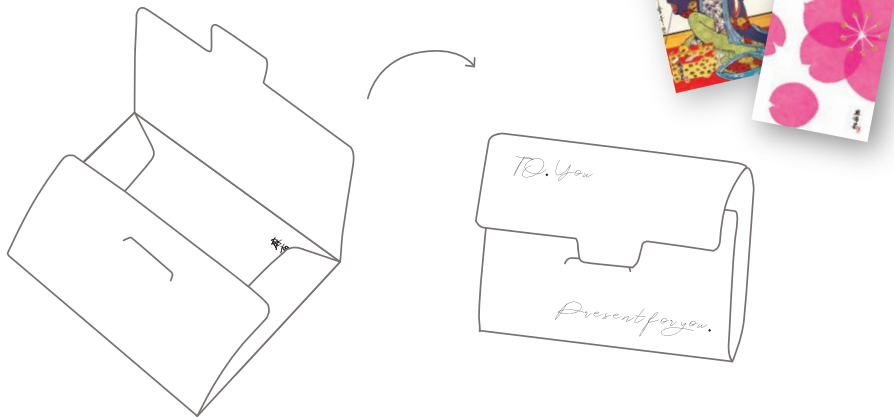
- 1、植物のデンプンを原料として、乳酸発酵及び重合化（ポリ乳酸）などの工程を経て、繊維化して織り上げられた製品です。均一な目開きで通水性に優れているので、リーフ用ティーバッグフィルターに最適です。
- 2、適切な条件下で、加水分解した後、微生物によって分解され、最終的に水と二酸化炭素になります。
- 3、燃焼時には有害ガス（ダイオキシン等）を発生せず、一般的な石油系のプラスチックと比較して、地球温暖化ガス（二酸化炭素）の発生も少ないです。
- 4、素材のポリ乳酸には抗菌性と防カビ性があることが報告されています。
- 5、再生可能な植物を原料としており、持続可能な社会の発展に貢献します。このことから、生分解性バイオマスプラマーク [No.243] を取得しています。また、欧州・アメリカではコンポスト施設での堆肥化が可能であることの認証を取得しています。



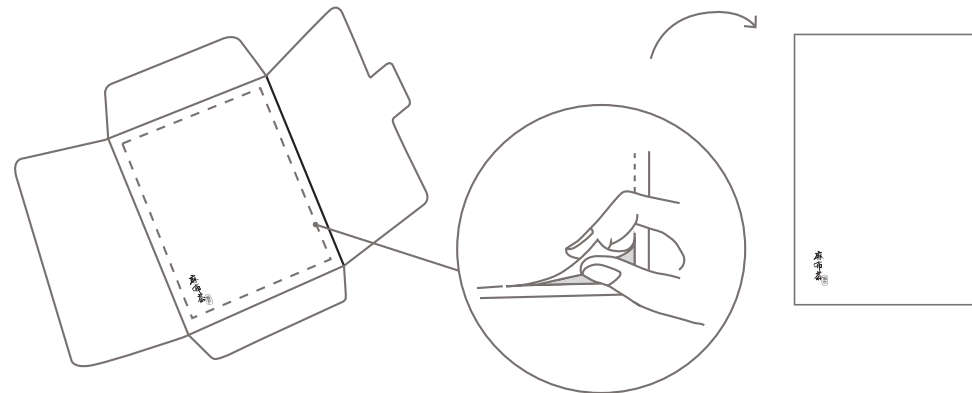
紙パッケージについて

SDGs の観点から 二次利用可能なパッケージデザインとなっております。

- 内側に折ってメッセージを記入し、ギフトとして



- 切り取り線で切り取り、ポストカードとして



NON VOC INK
環境調和型インキ使用

VOC
FREE T&K

ノン VOC インキは、構成成分中の高沸点石油系溶剤を植物油等に置き換えて 1%未満に抑えたインキです。
従来の植物油インキよりもさらに進んだ環境にやさしいインキで、主にオフセット印刷（枚葉）で使用されています。
インキ中の VOC 成分の削減は、印刷工程での労働環境の改善や大気汚染の低減につながります。



原料

抹茶の原料葉を「碾茶（てんちゃ）」と呼びます。茶の樹から摘採した生葉を蒸して乾燥させたものを「荒碾茶」と呼び、それを細かくして柔らかく味の良い葉肉部分だけにより分けます。それを「碾茶仕上げ茶」と呼び、石臼で挽くと抹茶になります。



特徴

抹茶の大きな特徴は、一定期間寒冷紗（かんれいしゃ）という布などで茶樹を覆い、日光を遮って栽培する被覆（ひふく）栽培を行うことです。茶葉は日光を浴びると、内部にあるアミノ酸の一種・テアニンをカテキンに変化させます。旨味成分であるテアニンが減り、渋味・苦味成分のカテキンが増えるのです。被覆栽培で日光を遮ると、テアニンがカテキンに変化するのを防いで、旨味の強いお茶を作ることができます。旨味や甘味が強く、緑色が濃くて柔らかい茶葉は、石臼で挽くことにより良質な抹茶になります。

効能

抹茶は他の緑茶と違い、抽出液ではなく粉末にした茶葉をそのまま身体に取り入れるため、お茶の持つもとの栄養素はもちろん、不溶成分もすべて摂取できることが魅力です。海外においても、チアシードやアサイー、キヌアなどと並ぶ「スーパーフード」として近年注目されています。

抹茶

とは





U-4 CHOU



U-5 KABUKI



U-7 NIHONBASHI



U-8 AKAFUJI



U-9 NAMIFUJI



U-1 POPPIN



商品名 AZBC-01 麻布茶 有機抹茶スティック

有機抹茶 “浮世絵”

江戸時代に盛んに描かれた風俗画の中でも、特に人気のあった美人画や富士山をテーマにしました。

外装サイズ：115×160mm
内容量：抹茶・2g×5本入り

1,000 yen (税抜)
LOT：3

U-1 POPPIN	喜多川歌麿 作『婦女人相十品 ポッピンを吹く娘』
U-4 CHOU	喜多川歌麿 作『吉原俄 荻江松蔵・いと・峰』
U-5 KABUKI	歌川国貞 作『石川五右衛門 市川海老蔵』
U-7 NIHONBASHI	歌川広重 作『東海道五十三次乃内 日本橋 朝之景』
U-8 AKAFUJI	葛飾北斎 作『富嶽三十六景 凱風快晴』
U-9 NAMIFUJI	葛飾北斎 作『富嶽三十六景 神奈川冲浪裏』



K-2 KOGANE



K-3 TOKIWA



K-4 HISUI



K-1 BENI

商品名 AZBC-01 麻布茶 有機抹茶スティック

有機抹茶 “家紋”

「家紋」とは、家族や親戚など血縁者が共有するシンボルマークです。平安時代に貴族が持ち物へ名前の代わりに紋を記し、所有性を明らかにしたことが「家紋」の始まりだとされています。

背景を和の色味にし、より荘厳に見えるようなアートワークに仕上げました。

外装サイズ：115×160mm

内容量：抹茶・2g×5本入り

1,000 yen (税抜)

LOT：3

K-1 BENI

紅色を背景に、“五瓜に桜”という家紋がアートワークされた作品。

日本では古くから花といえば桜を指し、日本の国花のひとつでもある。

K-2 KOGANE

黄金色を背景に、“丸に五本骨扇”という家紋がアートワークされた作品。

扇はその形から末広として吉兆を表したり、神が宿るとして守護的になど多様な意味合いで親しまれた。

K-3 TOKIWA

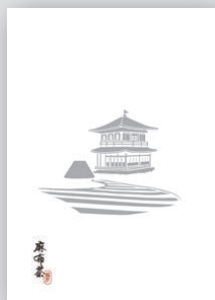
常磐色を背景に、“三つ松”という家紋がアートワークされた作品。

一年中青々とした葉をつける松は長寿の象徴である。

K-4 HISUI

翡翠色を背景に、“中輪に違い鷹の羽”という家紋がアートワークされた作品。

鷹の羽紋は尚武的な家紋として SAMURAI が数多く使用していた。



H-2 GINKAKU



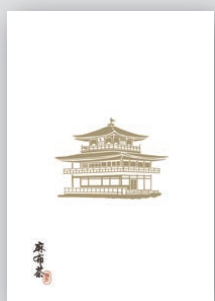
H-3 TSURU



H-4 DARUMA



H-5 SUMOU



H-1 KINKAKU



商品名 AZBC-01 麻布茶 有機抹茶スティック

有機抹茶 “箔”

金閣寺や銀閣寺、相撲などの日本の文化を金箔風のプリントで表現しました。

外装サイズ：115×160mm
 内容量：抹茶・2g×5本入り

1,200 yen (税抜)
 LOT：3

- H-1 KINKAKU 鹿苑寺の舍利殿。通称「金閣寺」を図案化。
- H-2 GINKAKU 東山慈照寺。江戸時代より、金閣寺に対して「銀閣寺」と称せられた。
- H-3 TSURU 折り紙の代表的な鶴を箔で表現。
- H-4 DARUMA 倒れてもすぐに起き上がることから、縁起が良いとされるだるま。
- H-5 SUMOU 日本の伝統文化である国技の相撲を箔で表現。



歴史

煎茶の始まりは、江戸時代だと考えられています。その頃、抹茶による茶の湯は武家社会にかかせないものとなりましたが、一方、一般庶民にもお茶が浸透していたという記述があります。庶民に飲まれていたのは簡単な製法で加工した茶葉を煎じたものだったようです。この製法をのちに永谷園の創始者 永谷宗円が改め、優良なお茶の製法を編み出し、煎茶の祖であったとされています。

特徴

煎茶は緑茶の一つであり、不発酵茶のことを差します。不発酵とは生葉を加熱し、酸化酵素の働きを止めることをいいます。加熱方法によって緑茶の中でも種類が分かります。煎茶は茶葉を蒸す蒸し製と呼ばれる製法で作られ、何段階にも分けて茶葉を揉みながら乾燥させていくことが特徴と言えます。

効能

煎茶は摘み取られるまですずっと日光を浴びた状態の露天栽培です。しっかり光合成をしているため、抗酸化作用の高いポリフェノールであるカテキンがたくさん作られます。早期に酸化を止めるため茶葉が持つ成分を変化させずに摂ることができ、上記のカテキンをはじめ、テアニンや、ビタミンC、ミネラルなどを豊富に含んでいます。



煎茶

とは





F-2 TENPURA



F-4 RAMEN



F-5 SUSHI



F-1 ONIGIRI



商品名 AZBC-02 麻布茶 有機煎茶ティーバッグ

有機煎茶 “日本の食べ物”

日本で人気の食べ物をポップなイラストにしました。
イラストに描かれている食べ物は、麻布茶との食べ合わせもGOODです。

外装サイズ：115×160mm

内容量：煎茶・3g×5個入り

1,000 yen (税抜)

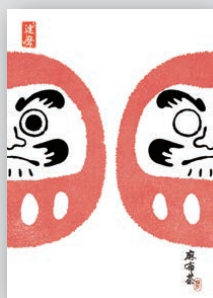
LOT：3

F-1 ONIGIRI ご飯を海苔で包んだ日本で定番の食べ物。

F-2 TENPURA 天ぷらは、日本で親しまれている揚げ物の1つ。
えび天は日本で最も有名。

F-4 RAMEN 種類の豊富さが魅力的な、国内外から人気の食べ物。

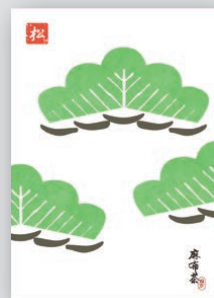
F-5 SUSHI 酢飯と生ものを合わせた、国内外に人気の食べ物。



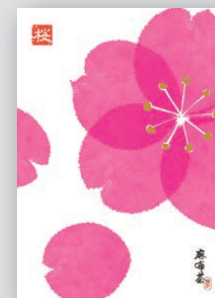
W-2 DARUMA



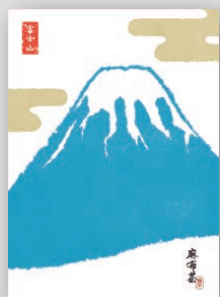
W-3 KIKU



W-4 MATSU



W-5 SAKURA



W-1 FUJISAN



商品名 AZBC-02 麻布茶 有機煎茶ティーバッグ

有機煎茶 “和紙ちぎり絵”

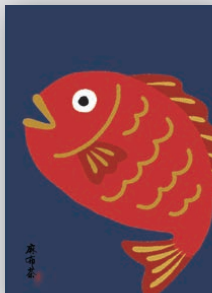
日本伝統の和紙や千切り絵。
和紙の透け感、千切り絵の風合いからインスパイアされたシリーズ。

外装サイズ：115×160mm
内容量：煎茶・3g×5個入り

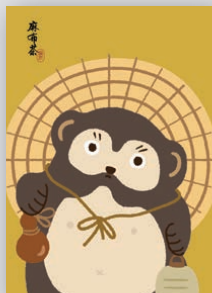
1,000 yen (税抜)
LOT：3

- | | |
|-------------|---|
| W-1 FUJISAN | 富士山と笠雲は縁起が良いとされている伝統的なアイコン。鮮やかな色合いで表現したことで、現代らしいアートワークになっている。 |
| W-2 DARUMA | 日本では願い事が叶うとだるまに目を描くことがポピュラーであることから、あなたの願い事が叶いますようにという願いを込めたデザイン。 |
| W-3 KIKU | 菊は日本人にとって古くから特別な存在で、品位や品格の象徴とされてきた。何重にも重なる花びらを千切り絵風にデザインしリアルな艶やかさを表現。 |
| W-4 MATSU | 日本で松は長寿の象徴であり、大変尊ばれている木である。目の覚めるような抹茶色を使用し、親しみやすくポップかつモダンに表現。 |
| W-5 SAKURA | 日本で最も有名な桜である”SOMEIYOSHINO”という品種を鮮やかな色合いで表現。和紙の透け感を表現することで桜の儚さも忘れず、美しい日本の春を彷彿とさせるデザイン。 |

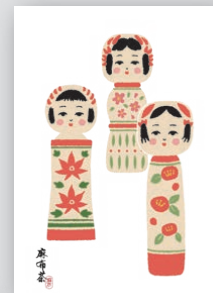
E-2 TAI



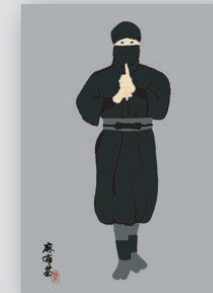
E-4 TANUKI



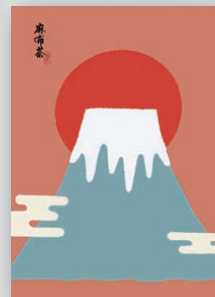
E-7 KOKESHI



E-9 NINJYA



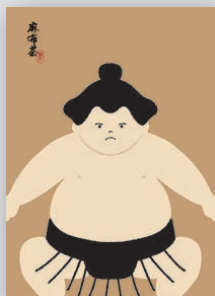
E-3 DARUMA



E-5 FUJI



E-8 MAIKO



E-1 SUMOU



商品名 AZBC-02 麻布茶 有機煎茶ティーバッグ

有機煎茶 “縁起物”

日本のおめでたい日の出や富士・だるまなどの日本らしいモチーフを、可愛いイラストに仕上げました。

外装サイズ：115×160mm
内容量：煎茶・3g×5個入り

1,000 yen (税抜)

LOT：3

E-1 SUMOU

力のある男性が神前で天下泰平、子孫繁栄、五穀豊穡、大漁を祈り、その力を捧げる神事として確立された日本古来の武道。

E-2 TAI

めでたい席の食べ物の代表格。めでたいと鯛をかけ、古くから縁起物とされた。

E-3 DARUMA

家内安全、開運吉祥、魔除けの縁起物。

E-4 TANUKI

「他抜き」。他のお店よりも商売繁盛するようにと願いが込められた縁起物。

E-5 FUJI

富士は「不死」「無事」に通じることから、健康長寿や家内安全などを願う縁起物とされる。

E-7 KOKESHI

心身回復や五穀豊穡、山の神につながるとされる縁起物。

水茶屋で参拝客にお茶や団子をふるまった女性が起源。次第に茶屋で舞や歌を披露するようになった。

E-8 MAIKO

日本特有の兵法として発達した忍術の使い手。

E-9 NINJYA

お祭りや縁起が良い日などに「獅子頭」の被り物を被って舞う民俗芸能。



有機煎茶 “四季”

商品名 AZBC-02 麻布茶 有機煎茶ティーバッグ

1,000 yen (税抜) LOT: 3

日本は春・夏・秋・冬の四季がはっきり分かれていてそれぞれの季節で楽しめる風景がとても美しい国。かわいらしい日本固有種の動物たちと共に日本の四季の美しさをパッケージに。

- S-2 HARU 春に満開に咲いた桜の花吹雪は息を呑むほど美しい光景。世界中で人気の柴犬のイラストと一緒にドラマチックな一場面を描いた。
- S-3 NATSU 日本では夏に“花火大会”という花火を愛でるお祭りが数多く催される。花火は夏の時期に先祖の魂の鎮魂のために打ち上げられたものだと言われ、花火を楽しむツキノワグマたちを、夏を象徴する日本伝統の食べ物と共に表現。
- S-4 AKI 美しい秋の山で紅葉狩りをしているのは、日本の固有種である三毛猫たち。“落ち葉の布団”という日本伝統の言い回しの通り、ふかふかの落ち葉の上で気持ちよさそうに眠る可愛い猫たちを表現している。



外装サイズ：115×160mm・内容量：煎茶・3g×5個入り

有機煎茶 “水引”

商品名 AZBC-02 麻布茶 有機煎茶ティーバッグ

1,000 yen (税抜) LOT: 3

気持ちを包み、送る、日本の文化の一つである、祝儀袋。その祝儀袋を華やかに飾る飾り紐の水引をモチーフにしました。

- M-2 ARIGATO 梅結びの変形デザイン。梅の花は厳しい冬を乗り越え、春に先駆けて咲く花として運命向上の意味をもつことから、縁起物の定番。
- M-3 KOKORO 何度でも結び直しができることから、何度繰り返してもよいお祝いやお礼に。



外装サイズ：115×160mm・内容量：煎茶・3g×5個入り

AZBC-01 有機抹茶スティック

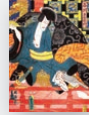
“浮世絵”



U-1 POPPIN



U-4 CHOU



U-5 KABUKI



U-7 NIHONBASHI



U-8 AKAFUJI



U-9 NAMIFUJI

“家紋”



K-1 BENI



K-2 KOGANE



K-3 TOKIWA



K-4 HISUI

“箔”



H-1 KINKAKU



H-2 GINKAKU



H-3 TSURU



H-4 DARUMA



H-5 SUMOU

AZBC -02 有機煎茶ティーバッグ

“日本の食べ物”



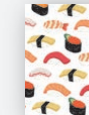
F-1 ONIGIRI



F-2 TENPURA



F-4 RAMEN



F-5 SUSHI

“和紙ちぎり絵”



W-1 FUJISAN



W-2 DARUMA



W-3 KIKU



W-4 MATSU

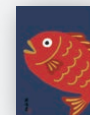


W-5 SAKURA

“縁起物”



E-1 SUMOU



E-2 TAI



E-3 DARUMA



E-4 TANUKI



E-5 FUJI



E-7 KOKESHI



E-8 MAIKO



E-9 NINJA

“動物”



S-2 SHIBAKEN



S-3 TSUKINOWAGUMA



S-4 MIKENEKO

“水引”



M-2 ARIGATO



M-3 KOKORO