

フルリニューアルした「JINRO」と話題のネオ酒場がコラボ！
お茶割り専門酒場のパイオニア『茶割』と『JINRO』のコラボ

3月20日～5月31日までウェルカムドリンクとして「茶割」特製の「JINROの“香り引き立つ”お茶割り」が1杯サービスに

眞露株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：柳宝馨/ユウ ボ ヒョン）は、お茶割り専門酒場「茶割 学芸大学」「茶割 目黒」の2店舗にて、『JINROを、茶割で、いただきます。』と題したコラボを実施いたします。



昨年8月、『JINRO』は日本発売から43年目にして初のフルリニューアルを実施いたしました。より多くのお客様に新しくなった『JINRO』のおいしさを体験していただくために、Z世代からミレニアル世代を中心に人気のお茶割り専門酒場「茶割」とのコラボを実施いたします。コラボ期間中は、『JINRO』を使ったお茶割りを、ウェルカムドリンクとして1杯無料で提供いたします。スッキリとした味わいだからこそ茶葉の香りを引き立てる、お茶割りにぴったりな『JINRO』を、この機会にお楽しみください。

■JINRO×茶割コラボ「JINROを、茶割で、いただきます。」について

10種類のお茶と10種類のお酒の組み合わせで100通りのお茶割りを提供し、昨今の酒場トレンドであるお茶割りのパイオニア的存在の「茶割」。同店にて、『JINRO』を使った特別なお茶割りをご用意しました。“スッキリとした味わいの『JINRO』だからお茶割りが美味しい！”をテーマに、普段はお茶割りには使いにくい繊細な味わいの茶葉をあえてセレクト。『JINRO』だからこそできた“香り引き立つ”お茶割りを、コラボ期間中、ご来店いただいたお客様全員にウェルカムドリンクとして1杯無料でご提供いたします。

JINRO



日本発売から43年目にして初のフルリニューアルを行った『JINRO』。当社独自の「活性炭ろ過」製法に磨きをかけ、従来商品比150%活性炭でろ過を繰り返すことで、よりスッキリとした味わいに仕上がりました。クセのない味わいなので、レモンサワーやお茶割りなど、割りものを選ばずオールマイティに楽しむことができます。酒質だけでなく、パッケージに関しても長年親しまれていた緑のボトルから透明ボトルへ大幅刷新。「スッキリとした味わい」を感じさせるデザインに仕上げています。

【NEW JINRO 特設ページ】 <https://www.jinro.co.jp/special/jinro>

この度、より多くのお客様にリニューアルした『JINRO』を知っていただくため、多種多様なお茶割りを提供する「茶割」とのコラボレーションを実施するに至りました。

■ウェルカムドリンク「JINROの“香り引き立つ”お茶割り」について



今回のコラボにあたり、熊本の日本茶生産家「お茶の富澤。」による、熊本県上益城郡産の「さえあかり」と「おくゆたか」の2品種の「かぶせの蒸し製玉緑茶」の特別なブレンドを、「JINROの“香り引き立つ”お茶割り」専用茶としてご用意いたしました。

「お茶の富澤。」では、土着菌の働きを最大限に活かすため、完全発酵肥料を主体にした土作りを行っています。熊本の大地で育つ茶の木は、栄養をふんだんに蓄えることができ、そこから摘採された茶葉からは、お茶本来の味わいを楽しむことができます。お茶の栽培方法の一つである“かぶせ”は、茶葉に7～10日ほど寒冷紗（かんれいしゃ）と呼ばれる布などで覆いをして日光を遮り、渋味の成分（カテキン）の生成を抑える方法。覆いをかけられた茶葉は、より多くの日光を得ようとすることで葉緑素を増やすため、鮮やかな緑色のお茶となるのが特徴です。

今回のコラボのためにブレンドした2種は、どちらも苦み・渋みが少なく、甘み・旨みが強い品種特性です。飲んだ瞬間、鮮烈な甘みが口の中に広がる「さえあかり」品種の特徴のあとに、「おくゆたか」品種の濃厚でやわらかな旨みが口の中を包みこみます。繊細な味わいの茶葉も、スッキリとした味わいの『JINRO』だからこそ、その風味を損なわずに堪能できるとチョイスしました。

■昨今の酒場トレンドとして話題の“お茶割り”。そのパイオニア的酒場「茶割」について



JINRO



ハイボール、レモンサワーに次いで話題を集めているお茶割り。もともと古くから酒場の定番として広く親しまれていましたが、近年、使用する茶葉や割るお酒にこだわった新しいお茶割りが登場し、その価値が再注目されています。お茶割りの可能性にいち早く着目し、近年のお茶割りトレンドを牽引するのが「茶割」。2016年、学芸大学にオープンし、2019年には目黒にもオープン。煎茶、アールグレイなど10種類のお茶と、焼酎やジンなど10種類のお酒を組み合わせることで100通りのお茶割りが楽しめるお茶割り専門店です。併せて、10種類の味付けと10種類の部位の組み合わせで100通りが楽しめる唐揚げとのペアリングを提案し、現在の20代から30代、いわゆるZ世代からミレニアル世代を中心に人気を得ています。

茶割 HP : <http://chawari.tokyo/>

Facebook : <https://www.facebook.com/chawari.tokyo>

Twitter : <https://twitter.com/CHAWARIofficial>

Instagram : <https://www.instagram.com/chawari.tokyo/> (茶割 学芸大学)

<https://www.instagram.com/chawari.meguro/> (茶割 目黒)

■実施概要

<開催期間>

2023年3月20日(月)～5月31日(水)

<開催店舗>

茶割 学芸大学 : 東京都目黒区鷹番 2-20-19 そしある学芸大 2F

茶割 目黒 : 東京都目黒区下目黒 1-3-28 サンウッド目黒 B1F

<開催内容>

ご来店のお客様全員にウェルカムドリンクとして「JINRO の“香り引き立つ”お茶割り」をお1人様1杯無料でご提供

【眞露株式会社 (JINRO INC.)】

JINRO

韓国にあるハイトジンロ株式会社の日本法人。

「JINRO」、「チャミスル」、「JINRO マッコリ」などの日本市場向け商品開発・輸入・販売・マーケティングを行っています。

HP : <https://www.jinro.co.jp/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

眞露株式会社 マーケティング部 PR 担当 宇佐見

電話 03-5843-1322 FAX 03-5843-1324 MAIL mktg@jinro.co.jp

【クレジット表記、および一般のお客様からのお問い合わせ先】

眞露株式会社 お客様相談室 電話 0120-460-580