

ICHITAKE / BRAND BOOK

忙しい毎日に、  
香りという贅沢を。

国産素材と日本の茶づくりから生まれる、  
香りを楽しむフルーツ和紅茶。

壺竹 - ichitake -





## INTRODUCTION

# 香りから始まる、 少し特別な時間。

朝の一杯。仕事を終えた夜。家事や育児の合間。大切な人と過ごす時間。毎日は、特別な出来事ばかりではありません。だからこそ壺竹は、何気ない時間に「香り」という小さな贅沢を届けたいと考えています。

袋を開ける。お湯を注ぐ。立ちのぼる香りに気づく。その数分が、慌ただしい一日の中で自分の感覚に戻るきっかけになる。壺竹が届けたいのは、お茶そのものだけではなく、一杯を味わう時間まで含めた体験です。



## BRAND STORY

# 頑張る人に、 「自分へ戻る時間」を。

忙しい人ほど、自分のための時間を後回しにしてしまう。

仕事、家事、育児、人との約束。やるべきことが増えるほど、自分のために使う時間は少なくなっていくます。だから壺竹は、一杯のお茶を「休むための合図」にしたいと考えました。

味だけを追うのではなく、袋を開けた瞬間、湯気が立つ瞬間、口に運ぶ瞬間まで。香りを軸に、日常の中へほんの少しの余白をつくること。それが「忙しい毎日に、香りという贅沢を。」という言葉に込めた想いです。

## 誰かの「ちょっと休もう」に、 寄り添うブランドでありたい。

壺竹が届けたいのは、年齢や性別だけで区切った特定の人ではありません。日々を忙しく過ごしながらも、自分や大切な人のために、ほんの少し丁寧な時間を持ちたい人です。

01

仕事を終えたあと

頭を仕事から切り替えたい夜。お湯を沸かす時間から、少しずつ自分のペースへ。

02

家事や育児の合間

まとまった休みが取れなくても、一杯を淹れる数分を自分のために。

03

いつもの一杯を少し豊かに

毎日飲むものだからこそ、味だけではなく、香りや器、過ごし方まで楽しみたい人へ。

04

大切な人への贈りものに

「自分ではなかなか選ばないけれど、もらうとうれしい」。そんな小さな贅沢を届けたいときに。



## なぜ、壺竹は 「香り」を大切にするのか。

香りを感じる嗅覚は、記憶や感情と関わる脳の領域と結びつきが深い感覚として知られています。そのため、ある香りで過去の場면을思い出したり、場所や時間の印象が香りと一緒に残ったりすることがあります。

---

### 壺竹が考える「香りの役割」

- ・ 気分を切り替えるきっかけに
- ・ いつもの時間を印象に残る時間へ
- ・ 味だけではない、五感で楽しむ一杯へ
- ・ 「この香りを感じたら休む」という、自分なりの習慣づくりへ

※香りの感じ方には個人差があります。本ページは疾病の予防・治療等の医学的効能を示すものではありません。



## 国産いちご × 茨城県産 猿島茶。

### いちごフルーツ和紅茶

袋を開けた瞬間に広がる、華やかないちごの香り。日本で育った茶葉からつくる和紅茶に、国産いちごを合わせました。壺竹が目指したのは、強い渋みで印象を残す紅茶ではなく、香りを主役に、毎日の中で繰り返し飲みたくなる一杯です。

ストレートはもちろん、水出し、ミルクティー、食事に合わせたアレンジまで。飲み方を変えることで、同じ茶葉から異なる表情を楽しめます。

内容量 2g × 20包

原材料 紅茶（茨城県産）・国産いちご・香料

形 状 ティーバッグ

原産国 日本



## INGREDIENTS

素材を知ると、  
一杯の背景が見えてくる。



### 国産いちご

華やかな香りの印象をつくる、  
壺竹の主役。



### フリーズドライいちご

果実の存在感を感じられる素材  
としてブレンド。



### 茶葉

茨城県で育った茶葉を、紅茶と  
して仕上げます。

素材の産地やつくり手が見えることも、壺竹が大切にしたい価値です。パッケージの向こう側に、茶畑があり、製茶の工程があり、素材を扱う人の仕事があります。

## 日本で育った茶葉を、 紅茶として楽しむ。

「和紅茶」は、日本国内で育てた茶葉を紅茶として仕上げたものです。緑茶と同じ茶の木からつくられますが、製造工程で茶葉をしっかり酸化・発酵させることで、紅茶ならではの色や香りが生まれます。

壺竹では、茨城県西地域で育つ猿島茶をベースにしています。日本茶の産地に根づく茶葉の個性と、いちごの華やかな香りを重ねることで、「日本の茶葉から生まれるフルーツティー」という新しい入口をつくりたいと考えています。

日本茶を、もっと自由に。  
紅茶を、もっと身近に。





# 茨城・猿島茶。

歴史のある産地から、壺竹の一杯へ。

## ORIGIN / SASHIMA

猿島茶は、茨城県西地域を中心につくられるお茶です。江戸時代から茶栽培の歴史を持ち、幕末には海外へ輸出された日本茶としても知られています。冬の寒さが厳しい地域で育つため、葉に厚みが出やすく、力強い味わいを持つ茶産地として受け継がれてきました。

壺竹は、商品の味や香りだけでなく、「どこから来たお茶なのか」まで知ってもらえるブランドを目指しています。

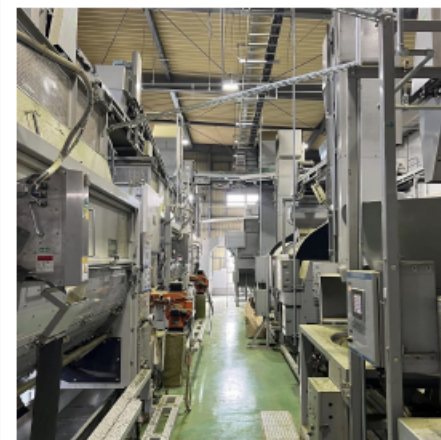


## 一杯の向こう側に、 確かな茶づくり。

### 松田製茶

壺竹の和紅茶づくりを支えるのは、茨城県の松田製茶。明治31年創業という長い歴史の中で、猿島茶の栽培・製造に向き合ってきた茶のつくり手です。

茶畑から製造まで積み重ねられてきた技術と、日本茶に関する専門的な知見。その土台があるからこそ、壺竹は香りの表現や新しい飲み方に挑戦できます。私たちは、単に製造を委託するのではなく、日本茶の背景を一緒に届けるパートナーとしてもものづくりを続けていきます。





## 茶畑から、一杯になるまで。

一杯の和紅茶ができるまでには、茶畑で育てる時間、収穫、製茶、仕上げ、ブレンド、包装と、いくつかの工程があります。壺竹はその背景を隠さず、商品と一緒に伝えていきます。



01

### 茶畑・収穫

土地の気候と向き合いながら茶葉を育て、適期に収穫。



02

### 製茶

茶葉の状態を見ながら、紅茶へ仕上げる工程へ。



03

### 茶葉

産地でつくられた茶葉が、壺竹のベースになります。



04

### 一杯へ

フルーツの香りを重ね、ティーバッグとして届けます。

## 香りを楽しむ、4つの時間。

その日の気分や季節に合わせて、同じ和紅茶でも楽しみ方を変えられます。壺竹は「こう飲まなければいけない」ではなく、自分に合う一杯を見つけてほしいと考えています。



HOT

まずはストレートで。

1包に150～180mlのお湯を注ぎ、1～2分。香りと水色を素直に楽しむ基本の一杯。



COLD

すっきり、水出し。

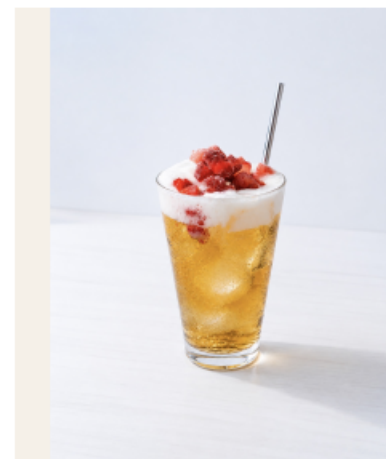
2包を500mlの水に入れて冷蔵庫へ。時間をかけて抽出することで、軽やかに楽しめます。



MILK

ミルクと合わせて。

少量のお湯で濃く抽出してから牛乳を加えると、いちごの香りがやわらかく広がります。



WAKOUCHA HIGH

和紅茶ハイで、香りを楽しむ。

炭酸と合わせれば、華やかな香りが軽やかに広がる大人のアレンジ。食事と一緒に楽しめます。





A SMALL LUXURY

## 一杯の時間を、 自分のために。

豪華なことをしなくても、いつもの時間は少しだけ変えられます。お気に入りの器を選ぶ。お湯を注ぐ。香りを感じる。甘いものと合わせる。

ほんの数分でも、「自分のために選んだ時間」は日常の中の小さな贅沢になります。壺竹は、忙しさを忘れさせる魔法ではなく、忙しい毎日の中に自分の時間を取り戻す小さなきっかけでありたいと思っています。

## 壺竹は、家の外へも。

飲食店で一杯、取扱店、コラボレーション。壺竹はECだけで完結するブランドではなく、人と人が出会う場所の中にも広がっています。店舗ごとの料理や空気に合わせて、お茶を新しい形で楽しんでもらうことも、壺竹が大切にしている挑戦です。



ひとくち餃子 ストライク

和紅茶ハイとして、食事に合わせる新しい一杯を提案。



ホルモンうどん ふく

店舗での取り扱いを通じて、地域のお客様へ。



茶々味

お店の個性と一緒に、壺竹を届ける。



BAR / 飲食店展開

夜の時間にも、香りを楽しむ選択肢として。

## 壺竹のフルーツ和紅茶。

いちごから始まった壺竹のフルーツ和紅茶。日常使いしやすい20包と、まず試したい方や小さなギフトにも使いやすい5包。さらに、次の香りとしてシャインマスカットを準備しています。

販売中



いちごフルーツ和紅茶  
20包  
2,980円

近日販売

ichitake



フルーツ和紅茶  
いちご  
2g×5包  
MADE IN JAPAN

いちごフルーツ和紅茶  
5包  
近日販売

近日販売

ichitake



フルーツ和紅茶  
シャインマスカット  
2g×20包  
MADE IN JAPAN

シャインマスカット和紅茶  
20包  
近日販売

近日販売

ichitake



フルーツ和紅茶  
シャインマスカット  
2g×5包  
MADE IN JAPAN

シャインマスカット和紅茶  
5包  
近日販売

その他の味も開発中。季節や素材との出会いから、新しい香りを少しずつ準備しています。

※近日販売の商品は、発売時期・内容量・仕様等が変更になる場合があります。



## 販売・お取引について。

壺竹の商品を「売る」だけでなく、その場所や相手に合った形で香りの体験をつくることを大切にしています。店舗でのお取り扱いから、イベント、贈りもの、体験型の企画まで、内容に合わせてご相談いただけます。

01

### 卸販売

飲食店・小売店・サロンなど、店舗でのお取り扱い。  
数量や販売方法に合わせて条件をご案内します。

02

### イベント・コラボ

飲食店との限定メニュー、企業・ブランドとの企画、  
地域イベントなど。目的に合わせて一緒に設計します  
。

03

### ギフト

企業ギフト、記念品、季節の贈りものなど。数量や包装、用途に応じてご相談ください。

04

### ワークショップ・催事販売

試飲会、香りを楽しむ体験、ポップアップや催事での販売など、体験を含めた展開もご相談いただけます。

内容・数量・実施形態に応じてお見積りします。

お問い合わせ [ichitake.jp](http://ichitake.jp)

## 「香り」という価値を、 もっと日常へ。

壺竹は、いちごフルーツ和紅茶から始まりました。でも、目指しているのは一つの商品だけではありません。季節の果実、新しい日本茶の楽しみ方、贈る体験、そして香りを軸にした新しいプロダクトへ。

日本の素材とつくり手を大切にしながら、「香りがあることで、いつもの時間が少し豊かになる」という体験を増やしていきたい。商品が増えても、壺竹が守る中心は変わりません。

香りが、誰かの一日を  
少し豊かにする。



# あなたの日常に、香りという贅沢を。

壺竹 - ichitake -

---

Official Site [ichitake.jp](https://ichitake.jp) / Instagram [@ichitake.jp](https://www.instagram.com/ichitake.jp)

商品購入・お取り扱い・卸販売・イベント・ギフト等のご相談は、公式サイトよりお問い合わせください。

参考：松田製茶公式情報（創業年・猿島茶に関する情報）／嗅覚・記憶・感情に関する一般的な神経科学資料。香りに関する記述は一般的な情報であり、商品の医学的効能を示すものではありません。