

2022年6月15日（水）

TOCHI と CRAFT PR 事務局

希少な国産素材にこだわり、成長が続く茶系飲料市場でも目を見張る好調ぶり

ポッカサッポロ TOCHI と CRAFT 「北海道コーン茶／伊達麦茶」

猛暑傾向のこれからの季節に飲むべき無糖茶はコレ！

キーワードは“ノンカフェイン×ミネラル入り×ほのかな甘み”



これからの季節にピッタリ！無糖茶を3つのキーワードでご紹介

気象庁が2022年5月24日に行った発表によると、長引くラニーニャ現象の影響で、今年の夏（6月～8月）の平均気温は、北・東日本で平年より高く、西日本では平年並みまたは高くなる予想となっています。

梅雨の時期からは、気温が高くジメジメした日が多くなり、高温多湿の屋内外で汗を大量にかくと、体内の水分とともに塩分やミネラルも奪われてしまいます。

こうした季節にお勧めしたいのがコーン茶と麦茶です。中でも、今年に入ってから好調な売上を維持しているポッカサッポロの「北海道コーン茶」と「伊達麦茶」について、“ノンカフェイン×ミネラル入り（※1）×ほのかな甘み”という3つのキーワードでご紹介します。

1. ノンカフェイン

茶葉由来のお茶や、コーヒーなどがカフェインを含んでいる一方、コーン茶や麦茶はカフェインを含んでいません。汗をかきやすく、水分補給にも気を付けたい季節、カフェインを気にせずに水分補給をするにはうってつけです。カフェインの摂取を抑えたい、妊婦の方や授乳中のママ、子どもも安心して水分補給をすることができます。

2. ミネラル入り

「ミネラル」は、「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」「ビタミン」とともに私たちの体にとって必要不可欠な五大栄養素の一つですが、体内で合成することができないため、意識的に補給することが大切です。ミネラルを水分と一緒に手軽に摂取できるコーン茶や麦茶はこれからの季節にもピッタリです。

3. ほのかな甘み

無糖飲料であるにも関わらず素材由来の“ほのかな甘み”を感じることができるので、糖分を気にする必要がありません。さらに、とうもろこしや大麦を焙煎することで生まれる独特の香ばしさを、暑い季節でもごくごく飲むことができます。

成長が続く茶系飲料市場でもひと際好調な TOCHI と CRAFT の「北海道コーン茶／伊達麦茶」

飲料全体の生産量に占める茶系飲料の割合は、2000 年代初頭から続く健康ブームで無糖茶を飲む習慣が定着したことなどから、1998 年から 2021 年にわたり長年 1 位をキープしており、2021 年のデータでは 24.5%と全体の約 4 分の 1 を占めるまでに成長しています（※2）。

こうした大きなトレンドの中で、近年注目が高まり、好調著しいのが、ポッカサッポロが販売する「北海道コーン茶」と「伊達麦茶」です。2021 年の 3～10 月累計出荷函数は、北海道コーン茶が前年比 180%、伊達麦茶が前年比 147%といずれも市場の成長率を大きく上回っています。

好調の要因として、コロナ禍における消費行動の変化で、国内産地応援消費やエシカル消費が高まっていること（※3, 4）や、近年のデカフェ飲料市場の成長が挙げられます。

「北海道コーン茶」と「伊達麦茶」は、ノンカフェインかつミネラル（※1）入りで健康志向の方のニーズに応えるとともに、国産の希少素材を使用していることから、エシカルな商品を選びたいという方のニーズにも応えられる点も好調の理由と考えられます。

※1：これらの商品のミネラルとはナトリウムのことです。

※2：「清涼飲料水統計 2022」（全国清涼飲料連合会）

※3：日本政策金融公庫「令和 3 年 1 月消費者動向調査」

※4：消費者庁「エシカル消費に関する消費者意識調査」



● 北海道コーン茶

容量／容器形態：525ml／PET ボトル

希望小売価格：140 円（税別）

エネルギー：0kcal／100ml 当り

販売期間：通年販売

販売地区：全国

商品特長：

北海道産契約栽培とうもろこしを 100% 使用した、飲みやすい無糖でカフェインゼロのコーン茶です。直火焙煎※したコーンが香ばしく、穀物の自然な甘みがあるので、一口飲むたびにやすらげます。

※焙煎地：愛知県



● 伊達麦茶

容量／容器形態：600ml／PET ボトル

希望小売価格：124 円（税別）

エネルギー：0kcal／100ml 当り

販売期間：通年販売

販売地区：全国

商品特長：

宮城県産六条大麦を 100% 使用した、日本品質の麦茶です。希少性の高い宮城県産大麦を使用し、熱風でじっくり焙煎※することで雑味が少なく、麦本来の自然な甘みが楽しめます。カフェインゼロなので体にやさしく水分補給ができます。

※焙煎地：山梨県

TOCHI と CRAFT の「北海道コーン茶／伊達麦茶」の好調を支える国産素材へのこだわり

“北海道産デントコーン”を職人が丁寧に焙煎。自然な甘みを引き出した「北海道コーン茶」

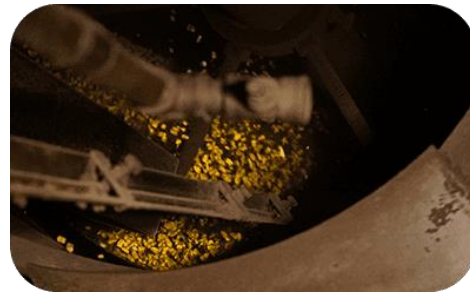
「北海道コーン茶」にも使用されている「デントコーン」(グレイン)は、世界で最も多く栽培されているとうもろこしのタイプです。日本はコーンの輸入量が世界一位(※5)で、販売されているコーン茶の多くも原材料を輸入品に頼っています。一方「北海道コーン茶」は、コーンの国内自給率を向上させるために北海道で栽培が開始された希少な国産デントコーンを使用しています。なお、国産のデントコーンは現在、面積にして約1,000haの畑で栽培されています。

熟す前に収穫して、ゆでて食べるスイートコーンと違い、「デントコーン」(グレイン)は実が完全に熟して硬くなってから収穫します。糖分がほどよくでんぷんに変化するので、焙煎に適しています。愛知県における焙煎の工程では、乾燥させたコーンを一度に100kg、1時間ほどかけて直火焙煎します。職人が逐一確認し、焙煎をコントロールすることにより、「北海道コーン茶」の直火焙煎したコーンの香ばしく、やさしい味わいが生まれるのです。

※5：『FAO：Import Quantity of Maize 2019』



デントコーン畑の様子

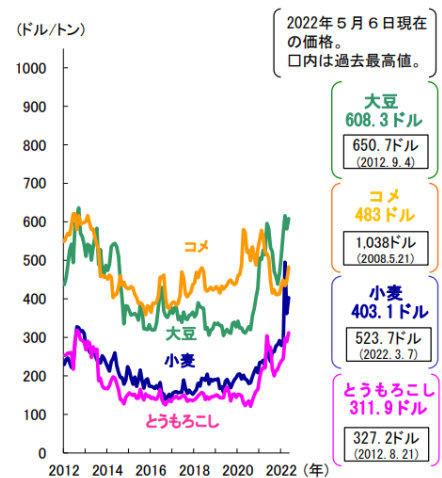


直火焙煎の様子

●国際価格の高騰から国産化が期待されるとうもろこし市場

とうもろこしの国際価格は2012年に過去最高値の327.2ドル/トン(2012年8月21日)を記録し、2017年以降世界的な豊作から180ドル/トン前後まで低下してから横ばいで推移していました。しかし、昨今の感染症拡大対策のための渡航規制や国際情勢の影響を受けて再度上昇傾向にあり、311.9ドル/トン(2022年5月6日現在)まで価格が上昇しています(※6)。このような状況から、輸入に依存しない国産とうもろこしは、生産増加が期待されています。

※6：農林水産省「世界の穀物需給及び価格の推移」



とうもろこしの国際価格の推移

自然と向き合い完成させるこだわりの「伊達麦茶」～希少な宮城県産六条大麦を使用～

「伊達麦茶」の原料には、「宮城県産六条大麦」を100%使用しています。カナダやオーストラリアなど海外の大麦を原料に使用する麦茶が多い中、国産の原料にこだわっています。

使用している六条大麦は、生産者の手で、麦の芽が伸び始める冬の時期に、麦の芽を踏むことで強く成長することを促す「麦踏み」を行います。麦の芽を食べてしまう白鳥や雁などの渡り鳥から畑を守るための巡回などの努力によって、手間をかけて大切に育てられています。

収穫が近づく6月には、梅雨空を観察しながら麦を湿気にさらさないための最適なタイミングを見計らって麦刈りをします。こうすることで湿害による麦の穂発芽や退色、容積重の低下など、品質の低下を防ぎます。

山梨県で行う「伊達麦茶」の焙煎工程では、「熱風焙煎」という方法が用いられています。熱風焙煎とは、焼却炉で温めた熱風をシリンダーに送り込み、その熱で焙煎を進める手法を指します。こちらでも職人が都度焙煎の具合を確認して温度や時間を調節することで、雑味が少ない麦本来の自然な甘みが引き出されます。



収穫時期を伺って空を観察する様子



熱風焙煎された麦

●TOCHI と CRAFT が取り組む「伊達麦茶」を通して宮城県を応援する活動

「TOCHI と CRAFT」では、2021年2月より、「伊達麦茶」の売上の一部を東日本大震災の影響を受けた子どもたちを支援する「東日本大震災みやぎこども育英募金」に寄附を開始し、継続しています。この募金に集まった寄附金は、震災遺児・孤児の方の奨学金や心のケアハウス運営支援に使用されています。

また、地元子どもたちに「伊達麦茶」で使用している宮城県産六条大麦の魅力に触れてほしいという生産者の想いを知り、2022年3月に「伊達麦茶」約2,000本を宮城県内の「こども食堂」に提供しました。

「TOCHI と CRAFT」は、「伊達麦茶」を通して生産者の方々の想いを全国にお届けすることで、宮城県を応援していきます。



Twitter 公式アカウント「フォロー＆投票」で飲み比べセットをプレゼント！

TOCHI と CRAFT の公式 Twitter アカウント (@tochitocraft) をフォローし、飲みたいノンカフェイン茶に投票してくださった方の中から抽選で 100 名様に「北海道コーン茶」と「伊達麦茶」の飲み比べセットが当たるプレゼントキャンペーンを 6 月 15 日（水）～7 月 14 日（木）にて実施いたします。このキャンペーンを機により多くの皆様に「北海道コーン茶」「伊達麦茶」の魅力に触れていただきたいと思います。



▼フォロー＆投票キャンペーン特設 WEB サイト

<https://www.pokkasapporo-fb.jp/tochitocraft/campaign/hokkaidocorn-datemugi-twcp2022.html>

※2022 年 6 月 15 日（水）AM10:00 公開予定

ポッカサッポロの WEB サイトにて商品にまつわる“おいしい話”を公開

ポッカサッポロ「TOCHI と CRAFT」の公式 WEB サイトでは、“おいしい話”というテーマで商品にまつわるコラム形式の WEB コンテンツを公開しています。6 月 15 日（水）より、北海道コーン茶篇として「プチ休憩においしい話」を、伊達麦茶篇として「夏のアイスブレイクにおいしい話」をそれぞれ公開しますので、是非そちらもご覧ください。

▼ポッカサッポロ「TOCHI と CRAFT」公式 WEB サイト

<https://www.pokkasapporo-fb.jp/tochitocraft/>

【 TOCHI と CRAFT について 】

ポッカサッポロでは、『土地の名産品を飲料にして広めることで、日本の地域を応援したい。』という願いを込めて、「TOCHI と CRAFT」シリーズを展開しています。「北海道コーン茶」「伊達麦茶」もそのひとつで、地域の特産品を原料に使用した飲料など、日本各地の希少素材にこだわった“国産産地指定”飲料を展開しています。また、素材のおいしさを引き出す「製造工程のこだわり」や、「生産者の想い」「地域との連携」「その土地が持つ文化」といった地域の魅力もお伝えしています。これからも「TOCHI と CRAFT」シリーズを通じて、様々な価値をお届けしてまいります。