

2026年10月6日

PRESS RELEASE

ASEED
Beverage Plus

アシードビバレッジプラス株式会社

冷やして、常温で、温めて。3つの温度帯で楽しめる食中酒
旨みが食事を美味しくする
天空の抹茶ハイ 10月6日 新発売



旨みが食事を美味しくする食中酒「天空の抹茶ハイ」を、2026年10月6日（火）より新発売いたします。静岡県産「天空の抹茶®」と、静岡県産一番茶100%の煎茶を使用。お茶の甘みと旨みを丁寧に引き出し、抹茶ならではの豊かな味わいを重ねることで、食事に寄り添う一杯に仕上げました。冷やして、常温で、温めて。料理や季節に合わせて、3つの温度帯で楽しめる抹茶ハイです。

■開発背景 広がる「食事に合うお酒」へのニーズに、“お茶の旨み”という新しい選択肢を

RTDは、食事と一緒に楽しむお酒として定着し、レモンサワー以外にも食事に合う新しい味わいが求められています。さらに、無炭酸ならではの飲みやすさや食事との相性を背景に、お茶割り RTD 市場も近年拡大しています。こうした食中酒の楽しみ方が広がる今、私たちが新たな食中酒として着目したのが、日本の食卓に馴染み深い「お茶」です。

お茶には、料理に寄り添う甘みや旨み、ほどよい苦みがあります。このお茶ならではの美味しさを生かせば、食事をもっと楽しめるお酒がつかれる。そこで「旨みが食事を美味しくする」を開発コンセプトに、抹茶の美味しさと、お茶の旨みを存分に楽しめる食中酒「天空の抹茶ハイ」を開発しました。

■静岡の豊かな自然が育む「天空の抹茶®」

静岡県産「天空の抹茶®」を使用

「天空の抹茶®」は、茶処・静岡県の自然豊かな山間地域で育まれた茶葉を使用した抹茶です。山あいの豊かな自然に恵まれた環境のもと、丁寧に育てられています。さらに、一定期間、茶葉に日光が当たらないようにする「被覆栽培」により、手間暇をかけて育てられています。上品な香りとバランスの良い苦みが特長です。

■お茶の甘み・旨みを最大限に。美味しさを引き出す、こだわり製法

1. 煎茶には一番茶を 100%使用

ベースとなる煎茶には、その年の最初に摘み取られる一番茶を 100%使用。さらに、通常より長く蒸し上げる深蒸し製法によって、茶葉の持つ豊かな味わいを引き出します。

2. 一般的なお茶の抽出温度を大きく下回る「37℃」の超低温抽出

美味しさを引き出す鍵は、驚くほど低い「37℃」という抽出温度。一般的なお茶の抽出温度を大きく下回る超温でじっくり抽出することで、苦みや渋みを抑えながら、お茶本来の甘みと旨みを最大限に引き出すことを目指しました。ひと口目から、お茶のやさしい甘みと豊かな旨みを楽しめる味わいです。

3. 仕上げに「天空の抹茶®」を贅沢に使用

一番茶 100%の煎茶から引き出した甘みと旨みに、静岡県産「天空の抹茶®」を贅沢に加え、抹茶ならではの豊かな風味とコクをプラス。抹茶の美味しさをしっかりと感じられる、奥行きのある味わいに仕上げました。見た目にも抹茶の濃さを感じる豊かなにごりが、ひと目で抹茶らしさを感じさせます。

■ “旨み” があるから、食事がもっと美味しくなる

ここまでお茶の“旨み”にこだわったのは、食事と一緒に楽しんでほしいから。茶葉の豊かな旨みとほどよい苦みが料理に寄り添い、いつもの食事の美味しさを引き立てます。和食はもちろん、肉料理や酸味のある料理、甘辛い味付けまで、幅広い食事とのペアリングをお楽しみいただけます。

・「旨み×旨み」でコクを引き立てる。

「天空の抹茶ハイ」の旨みと、魚や肉などが持つ旨みが重なることで、料理のコクや旨みをより豊かに感じられます。焼き魚や肉料理などとのペアリングにおすすめです。

・「旨み×酸味」で、味わいをマイルドに。

お茶の旨みは、南蛮漬けやなますなど、酸味を生かした料理とも好相性。酸味のある料理に寄り添い、食事全体をバランスよく楽しめます。

・「苦味×甘み」で、後味をすっきり。

お茶由来のほどよい苦味が、甘みのある料理の後口をすっきりと整えます。肉じゃがなどの少し甘い料理にも合わせやすいです。

■食事に合わせて、飲み方まで選べる。冷やして、常温で、温めて。

「天空の抹茶ハイ」は、温度によって変化するお茶の香りや味わいも大きな魅力です。冷やせばきりっとした旨み、常温ならまろやかな旨み、温めればふわりと広がる豊かな香り。料理や季節、その日の気分に合わせて、ぜひ3つの温度帯でお楽しみください。

希望小売価格	: 198 円 (税抜)	内容量	: 335ml
販売チャネル	: 小売店、EC サイト	使用茶葉の産地	: 静岡県産 100%

【オリジナルブランド商品ページ】 https://www.aseedbp.co.jp/product/ 【商品ページ】 https://aseed-aster.com/ 【Instagram】 https://www.instagram.com/aseed_jp/ 【X (旧Twitter)】 https://x.com/ASEEDofficial	【本件に関するお問い合わせ先】 アシードビバレッジプラス株式会社 マーケティンググループ ブランド企画チーム 〒739-0262 広島県東広島市志和町別府2061-3 担当：宝積・田中 TEL：082-433-4971 メール：pr@aseedbp.co.jp ※本商品の提供や取材のご依頼など、どうぞお気軽にお問い合わせください。
---	--