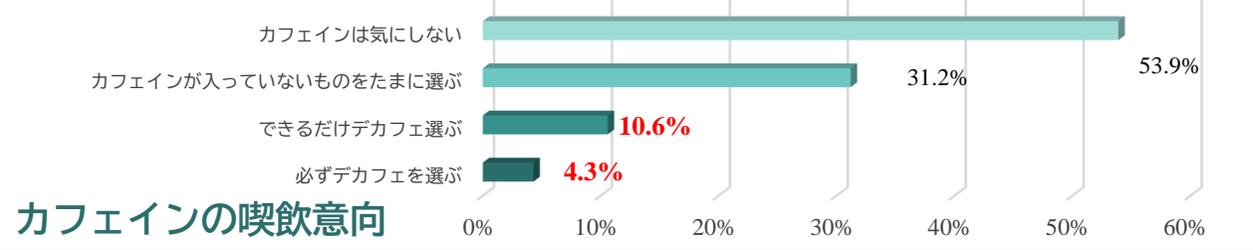


# 令和4年度デカフエ伊勢茶 海外マーケット調査事業

## 【調査概要】

a. 調査手法	現地小売店の店頭におけるサンプル茶の試飲会及びアンケート調査
b. 調査期間	① フランス/パリ：2023年1月～2月 ② アメリカ/シカゴ・ダラス：2023年2月

# 調査結果 フランス

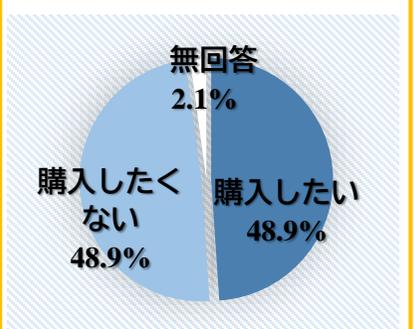
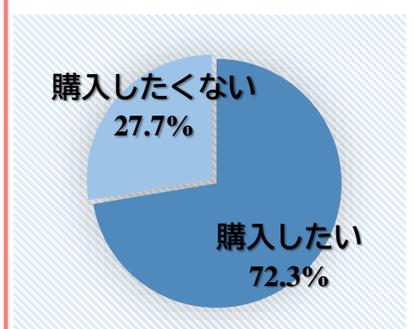


## 購入意向

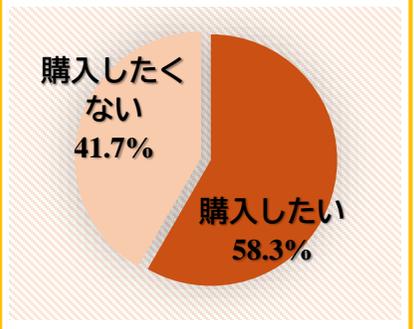
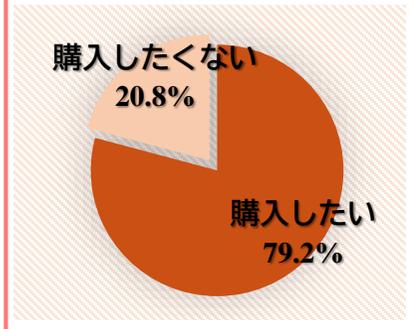
### 低デカフェ

### 高デカフェ

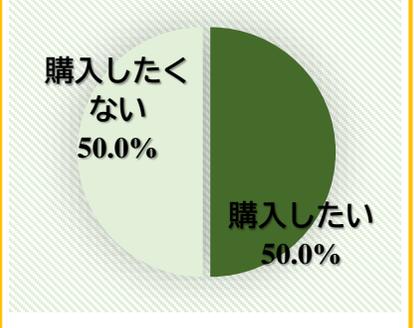
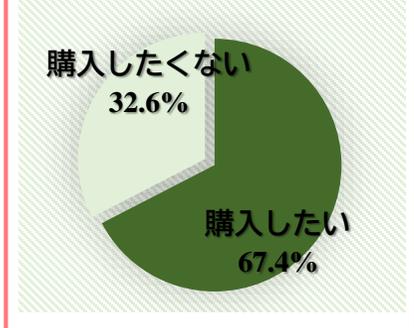
煎茶



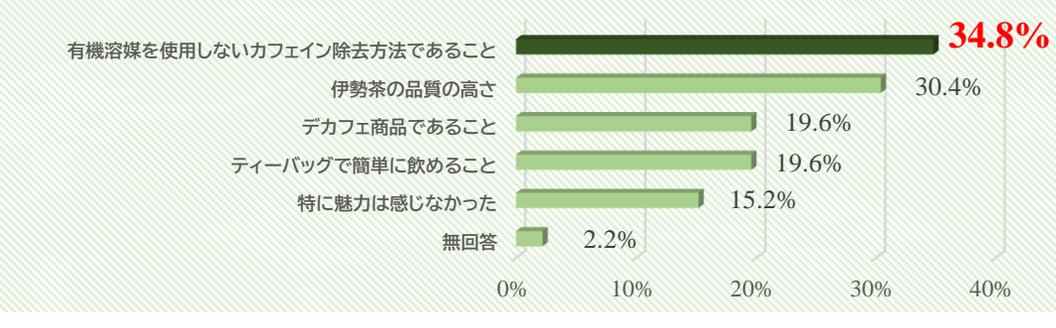
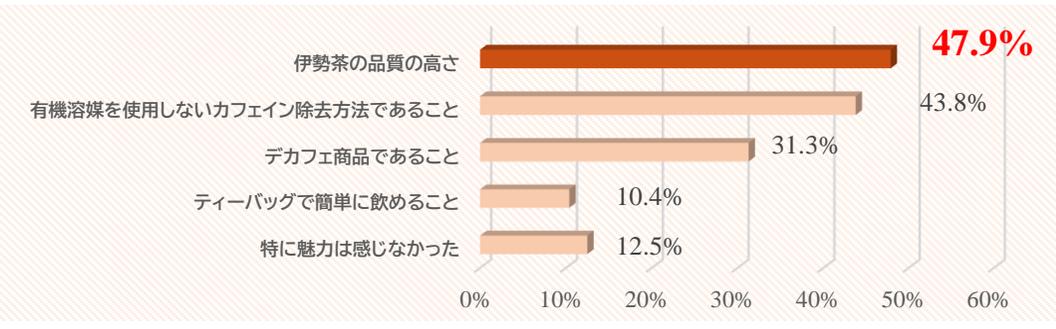
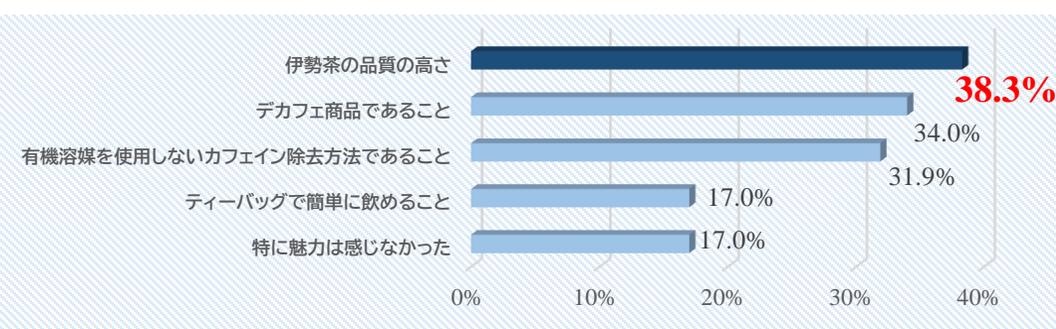
かぶせ茶



抹茶



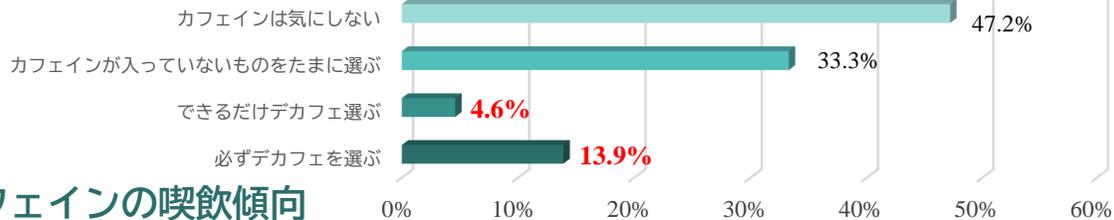
## 商品に魅力を感じたところ (複数回答可)





# 調査結果 アメリカ

## カフェインの喫飲傾向

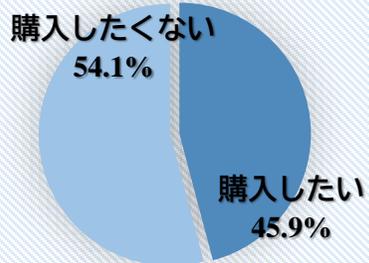
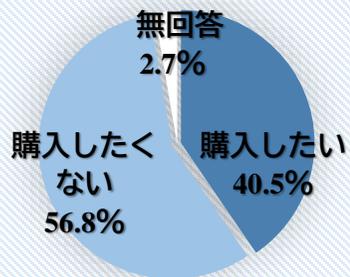


## 購入意向

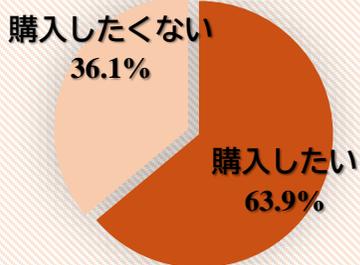
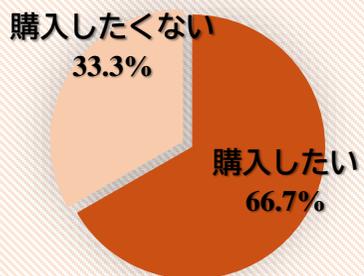
### 低デカフェ

### 高デカフェ

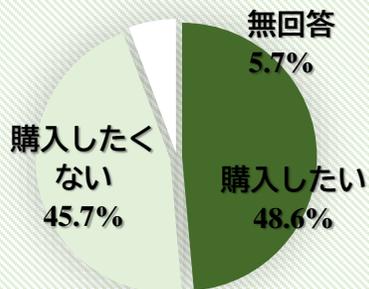
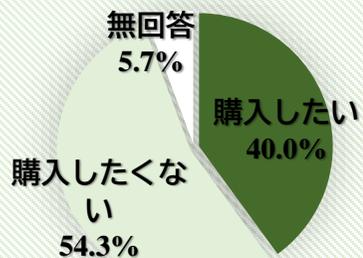
煎茶



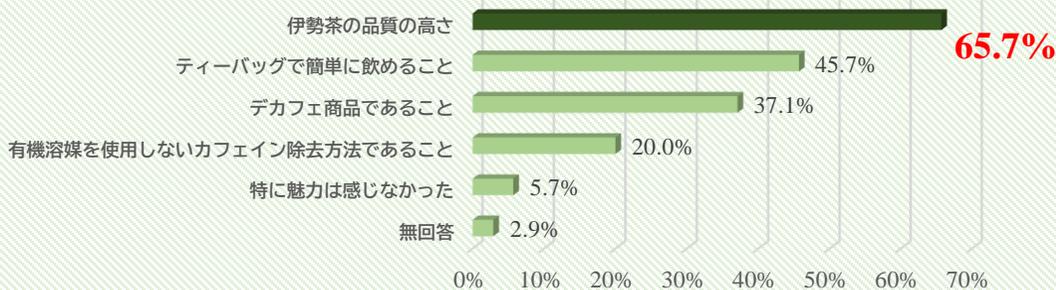
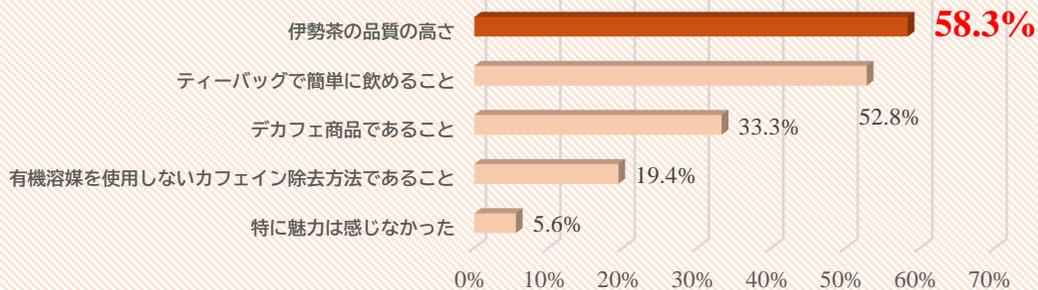
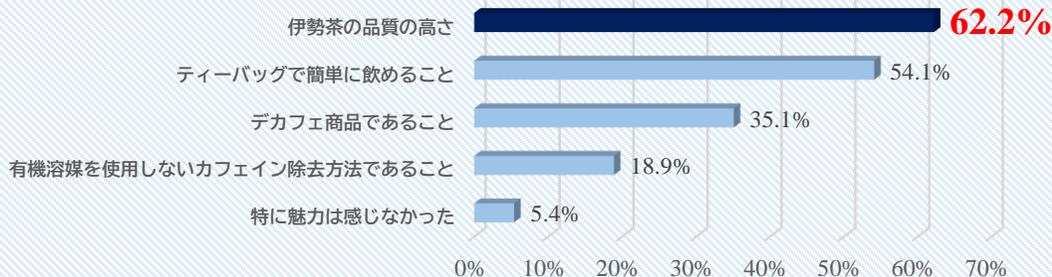
かぶせ茶



抹茶



## 商品に魅力を感じたところ（複数回答可）



# デカフェ伊勢茶の海外におけるプロモーション活動

## プロモーション実施概要

a. PR方法	日系食品を取り扱う小売店でのサンプル茶、パンフレット配布 現地ティーショップとの連携
b. 対象国	アメリカ/シカゴ
c. 実施時期	2023年3月

### PRパンフレット

Mie Prefecture is home to Ise Jingu, Japan's largest Shinto shrine. With its beautiful coastline, theme and amusement parks, Iga Ninja, Mie offers a wealth of attractions for every type of tourism. Mie Prefecture ranks third in Japan in terms of tea cultivation area and production volume after Shizuoka and Kagoshima Prefectures.

**Decaf Isecha**

60% less caffeine

90% less caffeine

茶

Enjoy a new style of Japanese tea  
Decaf Isecha

三重県

Map of Japan showing Mie Prefecture and major cities: Tokyo, Nagoya, Kyoto, Osaka, and Ise Jingu Shrine.

### How Decaffeinated Ise Tea is Produced

Decaffeinated Ise tea is made from Japanese green tea leaves and decaffeinated using only water and carbon dioxide avoiding any kind of organic solvents. This technology allows to maintain the original color, flavor, and aroma of green tea better than commercially available varieties of decaffeinated green tea, while significantly reducing the amount of caffeine.

### How to brew a delicious cup of decaffeinated Ise tea

**煎茶 Sencha**

This is the most common type of green tea in Japan. Japanese green tea is made by steaming tea leaves after the fermentation process has been stopped using the technology described earlier. This process is considered unique even by global standards. The tea color palette usually ranges from golden to light green and has a balance of astringency and umami. This tea is produced throughout Mie Prefecture.

**Brewing method**

Hot brew	Cold brew
Teabag 1	Teabag 1
Water 250 ml	Water 500 ml
Temperature 80°C	Temperature Cold water
Brew time 1 min	Brew time 30 min

Shake teabags before taking them out. Prefer size for a personal drinking bottle. The brewing method is provided for reference only. Please enjoy this tea at your preferred strength. \*Please be careful while handling boiling water.

**かぶせ茶 Kabusecha**

Kabusecha is made by covering the tea plants for one to two weeks before the harvest to block direct sunlight. Covering the tea plants increases the amount of amino acids, mellows the flavor, and darkens the color. It also creates a unique and mature "oika" aroma. Mie Prefecture is the largest producer of Kabusecha in Japan.

**Brewing method**

Hot brew	Cold brew
Teabag 1	Teabag 1
Water 250 ml	Water 500 ml
Temperature 70°C	Temperature Cold water
Brew time 1 min	Brew time 30 min

Shake teabags before taking them out. Prefer size for a personal drinking bottle. The brewing method is provided for reference only. Please enjoy this tea at your preferred strength. \*Please be careful while handling boiling water.

➤ 販促用のチラシとして、A4両面のPRパンフレットを作成し、サンプル茶と共に配布した。

## プロモーション結果

- 実施場所はアメリカシカゴにある日系商品を取り扱う「天助マーケット」にて、配布用のサンプル茶とデカフェ伊勢茶の紹介並びに産地PRを行うために作成したパンフレットを金曜日から日曜日の3日間で配布した。
- 金曜日から配布を開始し、日曜日の早い時点で全ての配布が終了した。
- （試飲は行っていないため、お客様が美味しいと感じたかどうか等はわかりませんが）興味がある人は喜んでもらって帰っていた様子であった。
- デカフェという特殊な商品であるが、グルテンフリーやヴィーガン（完全菜食主義）商品と同様、通常商品より高価格で味が落ちたとしても必要な人は購入するとのこと。
- そのような特殊カテゴリー商品を求めるニーズは通常商品の1割程度だが、必要な人がいるため店としては置いておかないといけない商品である。
- 店主も試飲し、「デカフェ伊勢茶の味は良く、高品質であることがわかりました。」との評価を得られた。

天助マーケット  
外観



店内での配布  
風景

