

The Leafies 2024 英国開催の世界のお茶コンテストのご案内

2022年にスタートした国際的なリーフティーのコンテスト「The Leafies」。2024年には国内外のメディアでも多く取り上げられました。世界でお茶づくりに取り組む生産者さんに脚光が当たり、卸会社や小売店がそれらのお茶を受賞茶として更に広めることに役立ちます。

英国をベースとする国際的なプロフェッショナルからなる審査員によって2022年各部門の金賞の中からトップに選ばれたのが熊本県の「お茶のカジハラ」の和紅茶、2023年度は「八女茶くま園」の玉露で、2年連続で日本のお茶が世界的な注目を集めました。



受賞茶のいくつかはロンドンの老舗百貨店フォートナム&メイソン本店

(<https://www.fortnumandmason.com/>) のレアティーカウンターで販売されています。



販売者部門も加わり、生産者だけでなく販売者も自社ブレンドや人気商品を出品することができます。受賞茶すれば世界各国のメディアへの露出による宣伝効果が期待できます。

出品について

- 出品できるのはリーフティーのみ、ティーバッグは対象外です。
- 最低分量として50gをお送りください。50g以上のパックの場合はそのまま送っていただいて問題ありません。
- 機械の種類や手法など含めお茶の製法は問いません。
- 自然材料を使ったもののみが出品できます。
- 事業規模や販売量の少なさは問いませんが、海外からも購入できる必要があります。(オンライン販売や代理店を通す場合も問題ありません)

エントリー締切り: 2024年9月17日

出品締切り: 2023年9月20日 必着 (到着後メールにてご連絡を申し上げます)

エントリーより先にお茶を発送しても構いませんが、エントリー締切りまでには申込みをお済ませください。

応募要領

オンラインエントリーフォームに英語で記入します。(<https://theleafies.co.uk/enter-the-leafies>)
オンラインで進む中で問われる内容は、別紙:「The Leafies オンラインエントリーフォームの内容」の通り
ですので先に目を通し、英語で準備されることをおすすめします。

- 会社/事業の住所やコンタクト、担当者または代理人の記入が必要です。
- カテゴリに合ったお茶を出品してください。
- 出品茶の情報として収穫時期、簡単な製造方法(ごく簡単で結構です)、そして淹れ方(茶葉の量、お湯の温度と分量、蒸らし時間)を明記してください。
- 自社についてまたはお茶について知っておいてもらいたいことがあればお書きください。茶畑や従業員、お茶づくりに関わる家族やコミュニティなどの写真をアップロードしていただいても結構です。
- 出品の際にはクレジットカードでのお支払いが必要です。

出品料:

1品ごとに£75 かかります。3品以上出品する場合は1品当たり£65 となります。

フィードバックサービス(希望者のみ):

審査員からの平均スコアは、エントリーの一環として応募者に無料で共有されます。1品につき追加料金
£30.00 で、審査員のコメント付きのより詳細なフィードバックを提供するフィードバックサービスを追加
することができます。

また、オンラインエントリーフォームの「Your tea business」に記載された内容に基づいて審査員によ
って「スペシャルアワード」が選ばれます。

出品茶の送り先:

送付先住所は、オンラインエントリーフォームを完了した後メールでお知らせします。
エントリー完了後にメールを受け取れない場合は、jo@theleafies.co.uk までご連絡ください。

- 包装や袋が破損しないよう梱包してください。
- 一つ一つのお茶にそれぞれ以下の情報を個別にラベル付けし、しっかりと添付してください。
すべて英語でご記入ください。
 - ✓ エントリーする組織名(例:農場/農園/小売店/供給者/卸売業者など)
 - ✓ 出品茶の名前
 - ✓ エントリーするリーフーズカテゴリー名と番号
 - ✓ 原材料リスト(茶葉以外のものが含まれるブレンドやボトル入り飲料など)
 - ✓ 淹れ方のガイドライン(茶葉とお湯の分量、お湯の温度と蒸らし時間)
- EMS 等、郵便追跡サービスのある送付方法をおすすめします。
The Leafies は輸送中の紛失、遅延などに関しては一切責任を負いませんのでご承知ください。

送付の際の注意事項

出品茶の送付の際、出品用のエントリーフォームをお茶と一緒に送ってください。

出品用のエントリーフォームは、リンク先 (<https://theleafies.co.uk/wp-content/uploads/2024/06/The-Leafies-Entry-Form.pdf>) もしくは、別紙:「The-Leafies-Entry-Form.pdf」から印刷してください。

下記の「記入例」を参考に、必ず英語で記入してください。

項目の説明:

- ① 出品者名(会社名など)
- ② 茶の名前
- ③ カテゴリ名(Green Steamed、Black など)
- ④ カテゴリコード(次ページ以降の日本語訳をご参考にしてください)
- ⑤ 茶葉以外の材料を使った場合はその材料をご記入ください。

THE UK
TEA ACADEMY



～記入例～

VERY IMPORTANT Please print and complete this form, then pack it with the parcel of teas you send to the UK for The Leafies 2024

Company Name ① Nippon Tea Co.

Name of Tea ②	Category Name ③	Category Code ④	Ingredients (if not pure Camellia sinensis) ⑤
Benifuki Kamairi Sencha	Green Panned	GPR	
Benifuki Yuzu Tea	Scented Tea	ST	Green Tea, Yuzu (Japanese citrus)

アワードカテゴリの説明

アワードカテゴリについては <https://theleafies.co.uk/award-categories> をご覧ください。
日本で生産されているお茶はそれぞれ以下のカテゴリで出品できますのでご参考にしてください。

◆ Categories for Tea Producers (生産者部門)

Type of Teas	Code	Category Name	説明
White	WN	White Natural	白茶
Green	GS	Green Steamed	煎茶
	GPR	Green Panned/Roasted	釜炒り茶、ほうじ茶
Oolong	OLO	Oolong Lightly Oxidized	低発酵の烏龍茶
	OHO	Oolong Heavily Oxidized	強発酵の烏龍茶
Black	BJ	Black Japan	和紅茶 *紅茶カテゴリでは全ての国の紅茶の中からベストが選ばれます
Blends	BLC	Blends (camellia sinensis only)	茶葉のみのブレンド
	BLB	Blends (camellia sinensis + botanicals)	茶葉とそれ以外の自然素材のブレンド
Dark Teas (including Puer)	DTR	Dark Teas (Raw)	後発酵茶(微生物発酵) 生茶(熟成が必要なもの)
	DTC	Dark Teas (Cooked)	後発酵茶 熟茶(熟成なしで飲めるタイプ)
Powdered Teas	PTM	Powdered Tea Matcha	抹茶
	PTO	Powdered Tea Other	抹茶以外の粉末茶(ほうじ茶パウダーなども含む)
Scented Teas	ST	Scented Teas	フレーバードティー(ジャスミン茶やスモークを含む) *着香した素材をすべて、着香方法も書いてください。例:乾燥した花、自然香料、人工香料など
Experimental Teas	EXP	Experimental Teas	実験的な農法や製造方法で作ったお茶すべて
Fruit and Herbal Infusions (新カテゴリ)	FHS	Fruit and Herbal Single Ingredient	単独のハーブやフルーツ
	FHB	Fruit and Herbal Blended Botanical Ingredients	2種類以上のブレンド

◆ Categories for Retailers (販売者部門)

ここにエントリーするためには、自社製造だけでなく複数の生産者からのお茶をオンラインまたは実店舗で直接消費者に販売している必要があります。自社のエントリーを販売する場合はこちらにはエントリーできません。

Type of Teas	Code	Category Name	説明
White	REW	White	白茶
Green	REG	Green	緑茶
Oolong	REO	Oolong	烏龍茶
Black	REB	Black	紅茶
Powdered Teas	PTMC	Powdered Tea Matcha (ceremonial)	抹茶
	PTML	Powdered Tea Matcha (latte)	調理・飲料用抹茶(ラテなど)
	PTO	Powdered Tea Other	その他の粉末茶
Blends	REB	Blends (camellia sinensis only)	茶葉のみのブレンド、ブレイクファストブレンドなど
	REBL	Blends (camellia sinensis + botanicals, including chai)	茶葉とハーブやスパイスなどのブレンド、チャイなど。(材料をすべて明記のこと)
Ready to Drink	RERTD	Retail Ready To Drink	ボトル飲料(コンブチャ=紅茶キノコ製品を含む)
Fruit and Herbal Infusions	REFHS	Fruit and Herbal Single Ingredient	フルーツとハーブ1種のみ
	REFHB	Fruit and Herbal Blended Botanical Ingredients	フルーツとハーブ2種以上のブレンド
Scented Tea	RES	Scented Tea (including Jasmine, Earl Grey, smoked teas)	フレーバードティー。全ての材料と着香方法を明記。(ナチュラルフレーバー、人工フレーバー、乾燥した花など)

◆ Special Awards(スペシャルアワード)

この特別賞は、お茶の背後にある功績を称えるためのもので、オンラインエントリーフォームの「Your tea business」に記載された内容に基づいて審査員によって選ばれます。

受賞について

- 2024 年度、金賞は各カテゴリに1つだけという制限はなくなります。審査員が金賞に値するお茶がないと判断した場合そのカテゴリに金賞の授与はない場合もあります。
- 優秀賞は数の制限なく該当すれば複数授与
- 金賞受賞者にはゴールドアワードトロフィー授与
- 優秀賞にはサーティフィケート授与
- 金賞、優秀賞ともにステッカーが送られます。
- 金賞、優秀賞ともにロゴをウェブサイトに載せたりカタログに印刷できます。
- 金賞のお茶の一部はフォートナム&メイソンのレアティーカウンターに並びます。
- 受賞すると世界のお茶関連市場、ネットワークなどに紹介される機会が増えます。
- 英国のお茶のプロフェッショナル教育機関である UK Tea Academy の資格プログラムで使用される機会があります。
- すべての受賞者は、UKTA のウェブサイトにも名前と背景ストーリーが掲載され、ソーシャルメディアの投稿や継続的なマーケティングで発信されます。

授賞式について

日時:2024 年 11 月 6 日(水)

場所:Dartmouth House, Mayfair, London W1

ウェルカムドリンク、表彰式、ビュッフェアフタヌーンティー、そして受賞茶の試飲が含まれます。

チケットは近日中に発売され、終日イベント(上記の内容)または受賞ティー試飲のみのアクセスのいずれかを選ぶことができます。

お問い合わせは下記メールアドレスで担当者までお願いいたします。(英語のみ)

jo@theleafies.co.uk

ティーアカデミージャパンでは、日本からの出品を応援するためにこの日本語訳をお送りしていますが、応募についてのお問い合わせは受けておりませんのでご了承ください。

なお、日本語でのサポートが必要な方は、Tokyo Tea Blenders が出品ご支援サービスを行っておりますので、そちらにご依頼いただくこともできます。

<https://www.tokyoteablenders.com/post/theleafies2023>

去年に続き、日本の素晴らしいお茶が世界の舞台で評価されることをお祈りしております。

ティーアカデミージャパン代表

スチュワード麻子