

KIRIN 生茶 2016-

**DRAFT**

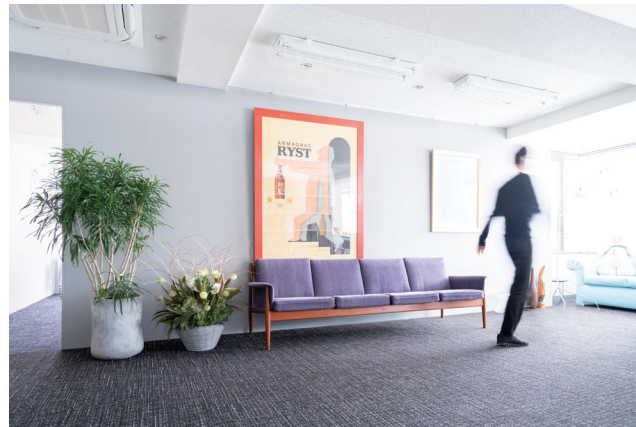
Copyright © 1972 DRAFT Corporation. All Rights Reserved.

# DRAFT

|               |  |      |   |
|---------------|--|------|---|
| 会社名           | 株式会社ドラフト                                 | 業務内容 | ブランドの開発及び育成<br>CI、VIの企画、制作<br>広告宣伝、販売促進の企画、制作<br>自社プロダクトブランド<br>D-BROSの企画、制作、および販売<br>ウェブデザインの開発および制作   |
| 設立            | 1978年8月1日                                | 著書   | 仕事の流儀（2016年12月）<br>出版社：日経BP<br><br>デザインするな（2009年3月）<br>出版社：DNPアートコミュニケーションズ<br><br>世界のグラフィックデザインシリーズ60<br>「ドラフト」（2003年5月）<br>出版社：ギンザグラフィックギャラリー |
| 資本金           | 20,000,000円                              |      |   |
| 代表            | 宮田 識                                     |      |   |
| 所在地           | 〒162-0814 東京都新宿区新小川町 3-10 SEビル3F         |      |   |
| ドラフト<br>連絡先   | TEL：03-6280-8928（代表）<br>FAX：03-6280-8915 |      |   |
| D-BROS<br>連絡先 | TEL：03-6280-8929<br>FAX：03-6280-8903     |      |   |
| E-mail        | contact@draft.jp                         |      |   |
| H P           | https://draft.jp<br>http://d-bros.jp     |      |   |

# DRAFT

新社屋内観



Copyright © 1972 DRAFT Corporation. All Rights Reserved.



生茶

Rich Green Tea

茶葉のいいところ“まるごと”

KIRIN



生茶

緑茶

デカフェ

DECAF

カフェインゼロ

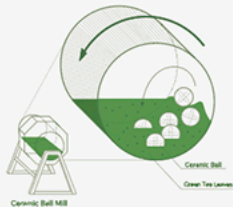
KIRIN

キリン 緑茶 生茶 業務用 500ml 100%

# 日本のお茶を変えたい。

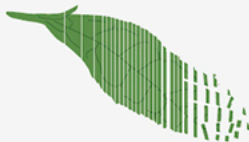
生茶は、つくりかたから変えました。

## 1. ミクロン茶葉



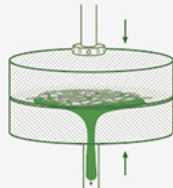
セラミックボールミルで茶葉を超微粉砕し、その「ミクロン茶葉」が、いままでないコクと余韻を生み出しました。

## 2. カット茶葉



茶葉をより細かくカットして、低温でおいしく抽出。香りと味わいをしっかり引き出しました。

## 3. まる搾り生茶葉抽出物



茶葉をまるごと圧搾する方法で生み出した、うまみたっぷりの茶葉抽出物を加えました。

新



味も、香りも、色も。お茶のいいところ、まるごと出し切る。新生茶 3月22日発売

KIRIN

新生茶

まるごと出し切る。

お茶のいいところ、



新

「いいねえ。」



KIRIN

新生茶

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。



新

「  
立体的  
」  
香りが





KIRIN

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。  
新生茶



新

「すっぴんから  
香る。」



KIRIN

「お茶派が、  
増えてるんだって。」



茶葉の力を、まるごと出し切る。生茶

NAMACHA.jp のんだあとほりサイクル。②まる搾り生茶葉抽出物 加熱処理 朝日ビブレ株式会社

KIRIN

「最近、お店で  
目立ってるよね。」



茶葉の力を、  
まるごと出し切る。  
生茶

KIRIN



「最近、元気らしいね。  
いいじゃない。」



茶葉の力を、  
まるごと出し切る。  
生茶

KIRIN

「お茶が、おもしろく  
なってきましたね。」



茶葉の力を、  
まるごと出し切る。  
生茶

KIRIN

常温を楽しむ。



常温のまま飲むと、  
味のふくらみがいっそう  
感じられる。生茶の旨みを  
じっくり味わうなら、常温です。

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶

KIRIN

常温のまま飲むと、  
味のふくらみがいっそう  
感じられる。生茶の旨みを  
じっくり味わうなら、常温です。  
お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶



「常温が、  
好き。」



KIRIN

常温のまま飲むと、  
味のふくらみがいっそう  
感じられる。生茶の旨みを  
じっくり味わうなら、常温です。  
お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶



「常温で？」





KIRIN

暑い。キンキン。

生茶はよく冷やしても、  
おいしい。それは、  
旨みと香りがしっかり  
感じられるから。

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶



KIRIN

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶

生茶はよく冷やしても、  
おいしい。それは、  
旨みと香りがしっかり  
感じられるから。



「冷たい、  
おいしい。」



KIRIN

お茶のいいところ、  
まるごと出し切る。**新**生茶

生茶はよく冷やしても、  
おいしい。それは、  
旨みと香りがしっかり  
感じられるから。



「キンキン  
いいねえ。」



KIRIN

冬は、  
ホット生茶が  
うれしい



新

「あつたかい。」



KIRIN

冬は、  
旨みが増した  
ホット生茶



新

「深いねえ。」

KIRIN



苦みを抑えたうまみ。



夏は、  
冷え生茶。

KIRIN



苦みを抑えたうまみ。



夏は、  
冷え生茶。

KIRIN



苦みを抑えた、うまみ。

こんな時、  
うまみのお茶が、  
うれしい。

寝ている僕と  
起きている僕  
との間の時間を  
楽しんでいる。  
まどろむ体が  
欲しいのはやさしく  
心を満たすその、





KIRIN



苦みを抑えた、うまみ。

うまみのお茶が、  
うれしい。  
こんな時、

私には、  
お茶も同じです。  
私に大好きな  
お茶も同じです。  
私には、  
お茶も同じです。



晴れ時々  
うす曇り



KIRIN



苦みを抑えた、うまみ。

こんな時、  
うまみの茶が、  
うれしい。

料理の時間か  
僕は好きだ。  
心と整え  
野菜と向き合う。  
心地よく疲れた時に  
やさしいひとくちが  
流れ込む。



KIRIN



苦みを抑えた、うまみ。

こんな時、  
うまみのあ茶が、  
うれしい。

大人になってから  
自転車か  
好きになった。  
ひと汗かいたら  
優しいひと口で、  
体を満たす。



KIRIN

苦みを抑えた、うまみ。



こんな時、  
うまみのお茶が、  
うれしい。

ガラスの  
向こうに  
海がある。  
ただよう姿に、  
私の心も優しく  
満たされたい。



KIRIN

新

ホット生茶

苦みを抑えた、うまみ。



暖かさに  
僕の体と心は  
ほどけていく。  
こんな時、  
うまみの  
お茶が、  
うれしい。



KIRIN



うまみに、和む。新 生茶



3月5日発売 NAMACHA.jp のんだあとほりサイクル、①まる搾り生茶葉抽出物 加熱処理 キリンビバレッジ株式会社

よろこびがっなく世界へ

KIRIN



うまみに、  
和む。  
新 生茶



KIRIN



うまみに、和む。新生茶



KIRIN



うまみに、和む。新 生茶





お茶の  
いろは

by Namiada



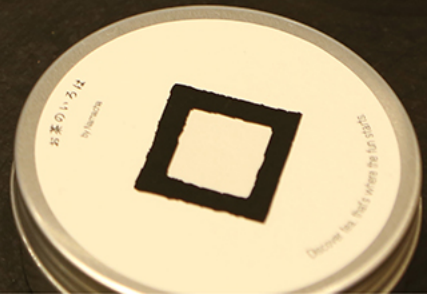


お茶の  
いろは

by Nipponia





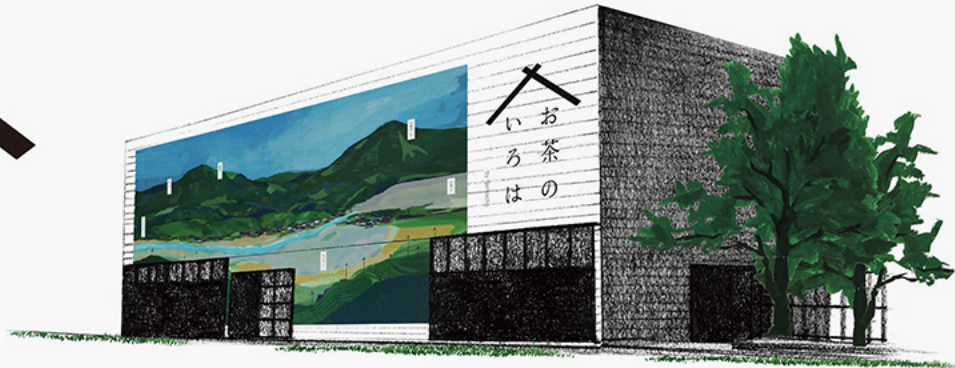


KIRIN



by Namacha

い  
ろ  
は  
お  
茶  
の



7.21 OPEN at 原宿

Discover tea. That's where the fun starts.

知るとお茶は、  
楽しくなる。

知るとお茶は、楽しくなる。

Discover tea, that's where the fun starts.

緑茶の味は、

「苦み・渋み」と

「うまみ」の

バランスで決まります。

「苦み・渋み」

カテキン

Catechin



Theanine

テアニン

「うまみ」

「苦み・渋み」と「うまみ」のバランスが

味にもたらす効果は非常に繊細です。茶葉の種類や育て方はもちろん、蒸し方や淹れ方で大きく変わります。色々試して飲み比べてみることで、お茶の楽しみ方が広がっていきます。



KIRIN

苦みを  
抑えた  
うまみ。





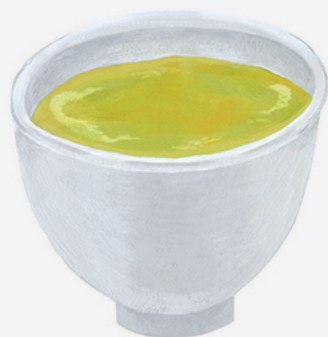
知るとお茶は、楽しくなる。 Discover tea, that's where the fun starts.

KIRIN

同じ茶葉でも、  
淹れる温度で全然、変わる。



苦  
み  
が  
強  
い



← 90℃



70℃



30℃ →

う  
ま  
み  
が  
強  
い

苦  
み  
を  
抑  
え  
た  
う  
ま  
み  
。

熱いお湯で淹れると苦みが、ぬるいお湯で淹れるとうまみがたちます。うまみの  
もとのテアニンは、低い温度でも水に溶けやすく、一方、苦み・渋みのもとの  
カテキンやカフェインは、高温になるほど増加します。これに、茶葉の量と抽出  
する時間を組み合わせることで、自分好みのお茶をお楽しみください。



知るとお茶は、楽しくなる。 Discover tea, that's where the fun starts.

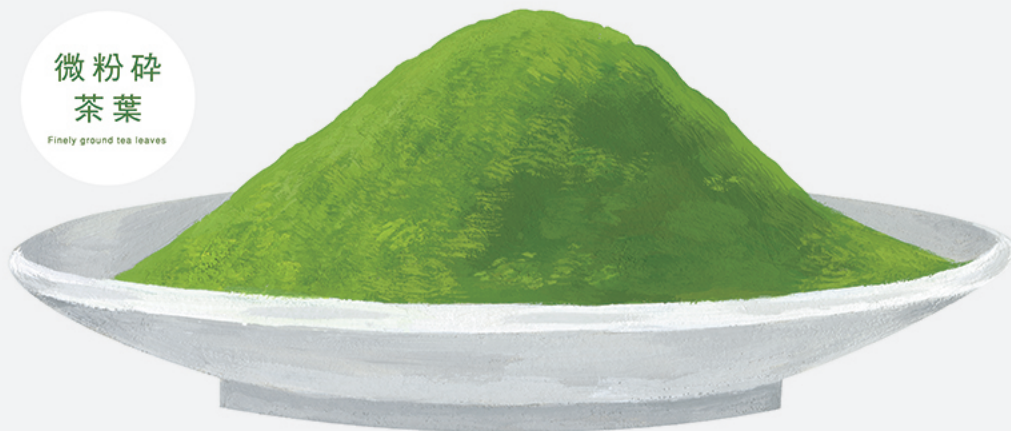
KIRIN

見た目は抹茶に似ていても、  
今までになかった微粉碎茶葉。



微粉碎  
茶葉

Finely ground tea leaves



苦みを抑えた  
うまみ。

「抹茶」は石臼で碾茶（てんちゃ）を挽いたものです。それに対し、生茶の「微粉碎茶葉」は最新テクノロジーで、かぶせ茶をマイクロレベルまで細かくしました。苦渋みの少ない、まろやかな味わいと香りの広がりが特長です。



セラミックボールミル  
Ceramic ball mill

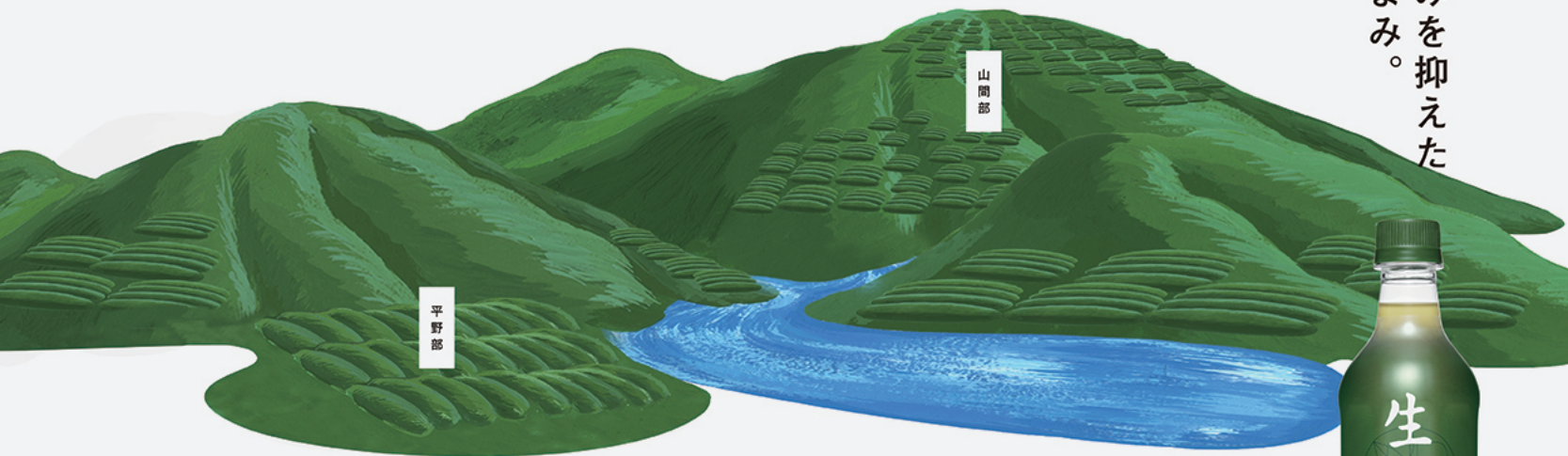


知るとお茶は、楽しくなる。 Discover tea, that's where the fun starts.

KIRIN

自然の地形によっても、  
できるお茶の特徴が変わります。

苦みを抑えた  
うまみ。



山間部では、山に囲まれた地形と、寒暖差がもたらす霧が日光を和らげることで、うまみのもとであるテアニンが豊富なお茶になります。平野部では、日光をしっかり浴びることで、カテキンの豊富なお茶になります。





Xmas Party by Namacha





ネイチャーアクアリウムで  
水の中の世界を見る  
新しい自然体験

Aqua Botanica Experience  
is a work of art of Sanyo Group.

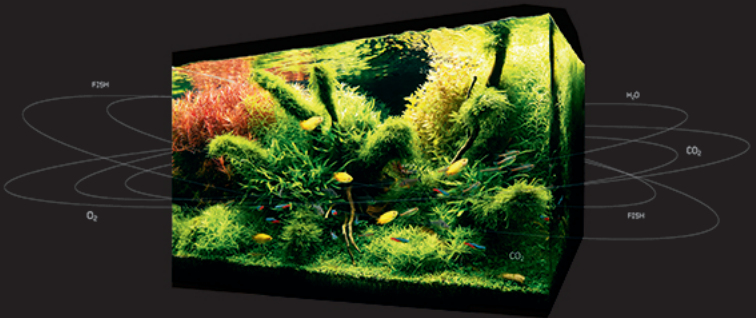
水の森  
の

の  
茶室

生茶会



2018/7/28(土) -  
2018/7/29(日)  
10:00 - 18:00  
AQUA BOTANICA  
HILL & HILL  
SPACE 0  
ENTRANCE FREE



Feeding In The Waterworld  
Waterworld











# NAMACHA GÖRI CAFÉ

# NAMACHA GÖRI CAFÉ



NAMACHA  
GÖRI

LEMON  
JAM

NAMACHA  
KABU GÖRI  
-LEMON-

夏は、涼風、爽やかな、無糖の甘み、  
さらさらとした口どけが、  
暑い季節には欠かせません。

Summer is a perfect season for the Namacha Göri  
Iced Drinks. The refreshing begins with ingredients,  
so you can enjoy cold Namacha with fresh Lemons.  
Why not try something new?

## NAMACHA GÖRI CAFÉ

### MENU



¥200  
¥400  
¥151

# NAMACHA GÖRI CAFÉ

夏は、生茶水。凍らせると、成分から析けはじめるので、  
うまみが強く、冷たい生茶が楽しめます。  
いつもと少し違った生茶をお楽しみください。

Summer is a perfect season for the Namacha GÖRI.  
Once frozen, the melting begins with ingredients,  
so you can enjoy cold Namacha with rich Umami.  
Why not try something new?



NAMACHA  
GÖRI



LEMON  
JAM

# NAMA GÖRI CAFÉ

SUMMER IS A PERFECT  
FOR THE NAMACHA GÖRI





NAMACHA GÖRI CAFÉ

SUMMER IS A PERFECT SEASON  
FOR THE NAMACHA GÖRI.

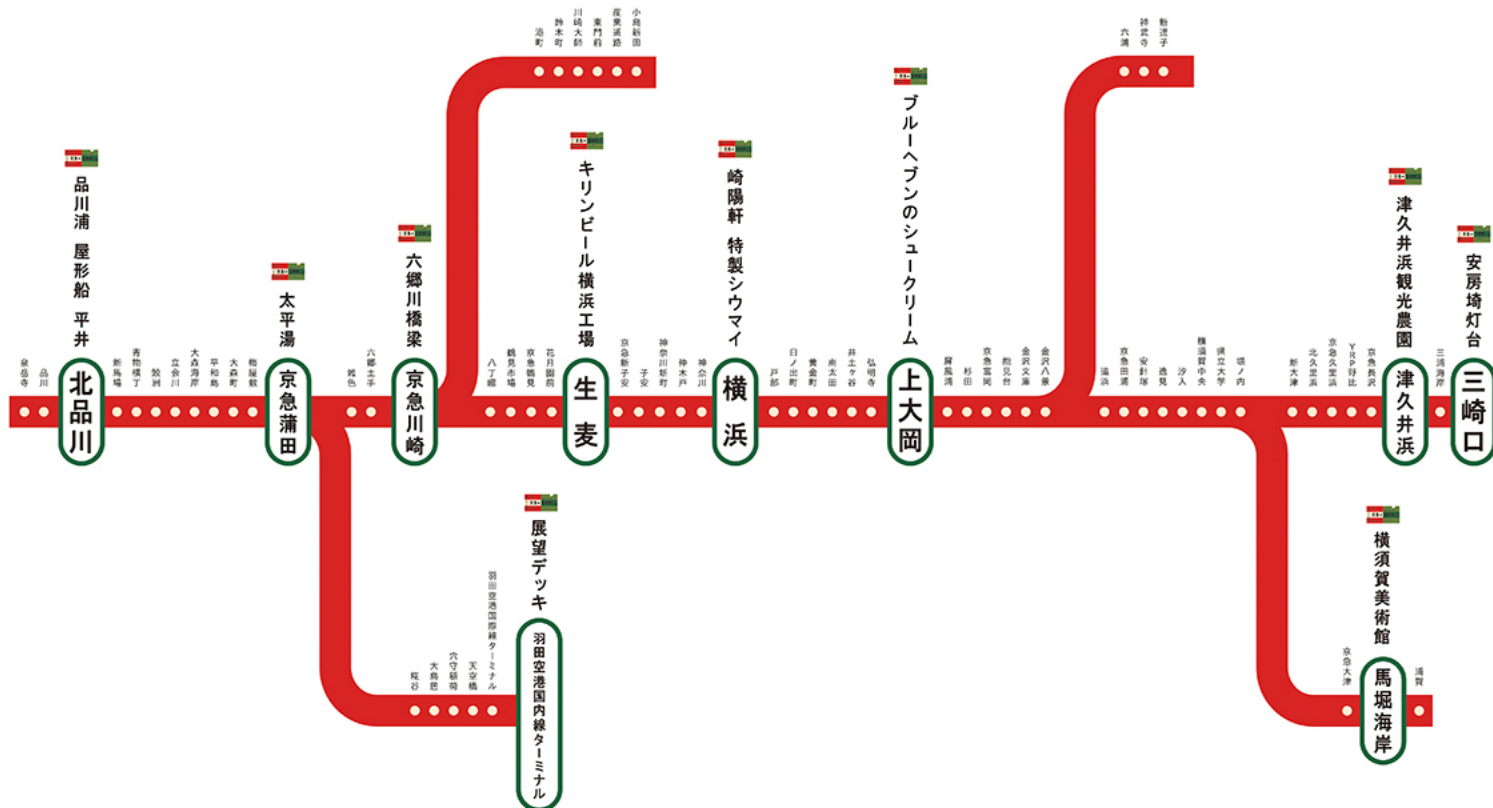
KIRIN

|        |   |                          |
|--------|---|--------------------------|
| 12.16  | (Keikyu Corporation)                      | Namacha Trip with Keikyu |
| 11.13- | 京急 →                                      | 生茶旅 円区間                  |
| 2018.  | Valid Today Only<br>No stopover permitted | half fare for children   |

NAMACHA

ゆっくり生茶を飲みながら、お気に入りのみつける旅へ。 生茶旅 with 京急

120th anniversary KEIKYU × KIRIN



ゆっくり生茶を飲みながら、お気に入りを見つける旅へ。 **生茶旅 with 京急**

120th anniversary KEIYU x KIRIN

# KIRIN



ゆっくり生茶を飲みながら、お気に入りを見つける旅へ。 **生茶旅 with 京急**

120th anniversary KEIKYU × KIRIN





JAPAN TEA

EXTRA CHOICEST

JAPAN TEA

NO

EXTRA CHOICEST

EXTRA CHOICEST  
NO  
JAPAN TEA

JAPAN TEA

NO

EXTRA CHOICEST

JAPAN TEA

NO

EXTRA CHOICEST

JAPAN TEA

NO

EXTRA CHOICEST

JAPAN TEA

EXTRA CHOICEST



# 茶の本

by Nishida

あまいお茶派？ 濃いお茶派？



意外に知らない!? おいしいお茶を淹れる手順

## 1 道具を用意する

急須がなければ、茶碗や湯呑に茶葉を入れる。



Point

急須は茶葉を入れるのに適した道具です。茶葉を入れる時は、急須の蓋を開けて、茶葉を入れるようにしてください。

## 2 急須に茶葉を入れる

茶葉はよそよそを落とさず、計量スプーンで、すくい急須に入れます。

Point  
計量スプーンは、茶葉の量を正確に測るのに使います。急須の蓋を開けて、茶葉を入れるようにしてください。



## 3 お湯の温度を調節する

湯沸かされたお湯を温度まで下げる。



Point

湯沸かされたお湯は、急須に入れる前に、温度を調節する必要があります。

## 4 急須にお湯を注ぐ

急須に人数分の茶碗を静かに注ぐ。



Point

急須の蓋を開けて、お湯を注ぐようにしてください。急須の蓋は、注ぎ終わったら閉めます。

## 6 湯呑みにお茶を注ぐ

できたらお茶を最後の湯まで湯呑みに注ぐ。



完成

## 5 急須に蓋をして待つ

急須に蓋をして、30秒〜1分間待つ。

Point

急須の蓋を開けて、お湯を注ぐようにしてください。急須の蓋は、注ぎ終わったら閉めます。



Point

急須の蓋を開けて、お湯を注ぐようにしてください。急須の蓋は、注ぎ終わったら閉めます。



二〜三煎目を淹しもう  
最後の湯を淹しもう  
急須の蓋を開けて、お湯を注ぐようにしてください。急須の蓋は、注ぎ終わったら閉めます。



ここに載しているのは、2〜3人分の茶碗を淹れる量です(1人分約70ml)。急須は、お湯を注いだら蓋を閉めてください。  
急須の蓋を開けてお湯を注ぐようにしてください。