

2025 年 10 月 27 日

J R 九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

【限定提供】九州産一番茶使用のオリジナル Kombucha「JAPANESE CRAFT KOMBUCHA KYUSHU BLOOM」

— 九州産一番茶×多段階発酵が生む、特別な一服 —

J R 九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社は、大阪府堺市の老舗製茶メーカー、株式会社つぼ市製茶本舗の協力のもと、九州産の一番茶を 100%使用したオリジナル Kombucha「JAPANESE CRAFT KOMBUCHA KYUSHU BLOOM」を、東京・京都の一部ホテル客室において数量限定で提供いたします。

熟練の茶鑑定士が厳選・ブレンドした茶葉を、独自の技術で丁寧に発酵させ、白桃のような濃厚な味わいに仕上げた逸品です。J R 九州グループホテルでの癒しのひとときを、特別な一服でより豊かに彩ります。



JAPANESE CRAFT KOMBUCHA KYUSHU BLOOM



HIBIYA 스위트 (ツイン)

商品について

製品名： JAPANESE CRAFT KOMBUCHA KYUSHU BLOOM

使用茶葉： 九州産の厳選一番茶

味わい： 白桃のような濃厚な風味を実現

発酵技術： 熟練の茶鑑定士によるブレンドと独自の多段階発酵技術を採用

飲み方： 冷やした炭酸水で割ってお楽しみいただけます

Kombucha の背景

Kombucha（コンブチャ）はお茶を発酵させた飲料で、アメリカのセレブリティの影響で広まり、健康飲料として人気を博しています。当製品は、フルーツ風味のものとは異なり、九州産の厳選茶葉のみを使用し、上質なワインのような口当たりを実現しました。

日本のお茶文化を未来へ受け継ぐ — 「TSUBOICHI TEA PLACE」ブランド

お茶を急須で淹れて愉しむ文化が薄れゆく現代。安価なペットボトル飲料が主流となり、茶農家の主な収入源である一番茶の需要は減少の一途をたどっています。生産者不足や文化存続の危機と向き合う中で誕生したのが、つぼ市製茶本舗のブランド「TSUBOICHI TEA PLACE」。お茶の本物の価値や魅力を世界に発信し、日本のお茶文化を持続可能な形にしていくこと、未来へ受け継いでいくことを目指して生まれたブランドです。特別なひとときに、新たな一服をお届けします。

- 対象施設 ・ THE BLOSSOM HIBIYA HIBIYA 스위트 (キング・ツイン) 計 12 室
・ THE BLOSSOM KYOTO プレミアムツイン 計 3 室
・ J R 九州ホテル ブラッサム新宿 プレミアムツイン 計 2 室

期間 2025 年 11 月 1 日～予定数量達成次第終了

数量 各施設 60 本

提供製品 Kombucha 2 種類 各 50 ml ミニボトル ※対象施設のご宿泊で自動的にご提供いたします。

お部屋のご予約はこちら URL : <https://www.jrk-hotels.co.jp/>