NITTOH 100 PICNIC

紅茶のクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」

#プロダクト

2026.09.17

見た目はまるでロイヤルミルクティー!?紅茶のクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」を発売

中村 康太（企画本部 企画開発・ソリューション第一部）/ 執筆

07

日東紅茶100周年プロジェクト「NITTOH 100 PICNIC（100ピクニック）」のコラボレーション第一弾として、イエローモンキーブリューイング株式会社（以下、YMB）と協力し、アッサムとウバの茶葉を使ったクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」が、2026年9月19日よりYMBのオンラインショップおよび店舗にて数量限定で発売されます。

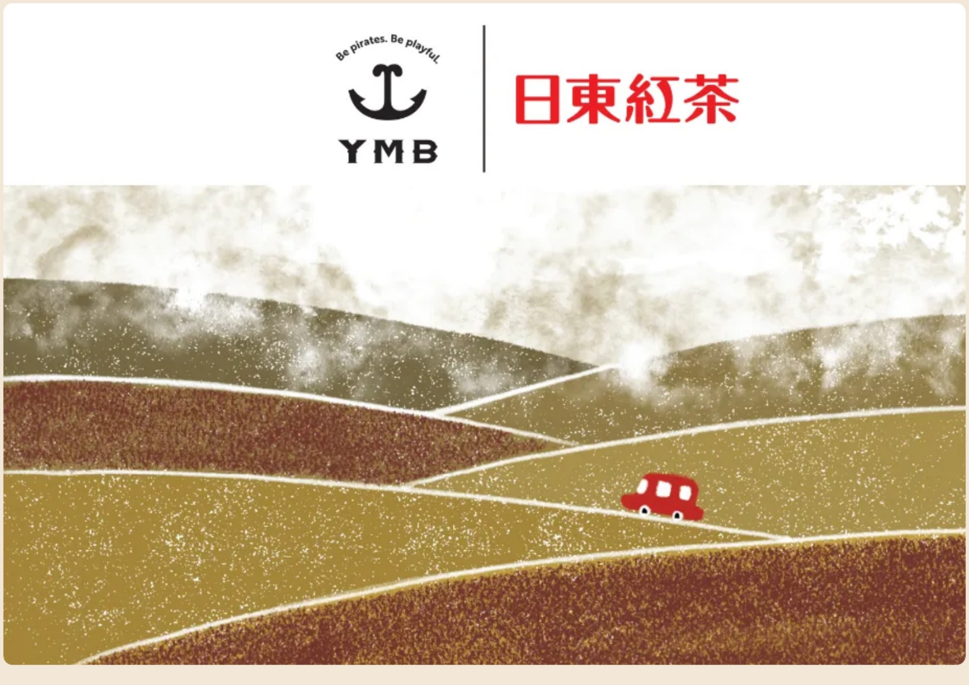
今回は、前回記事の続きとなるラベルデザインに込めた想い、若ビール試飲の様子をご紹介します。最後は、「CHA-GASUMI -茶霞-」のお披露目イベント情報もありますので、お見逃しなく。

前回記事はこちら

ピクニックメンバー:
中村 康太（企画本部 企画開発・ソリューション第一部）/ 執筆

Share　Download

100年間走り続けてきた日東紅茶号は、これからも走り続ける


Be pirates. Be playful.
YMB
日東紅茶

仕込みの日に、YMB代表の駒田さんから、ラベルデザイン案を見せてもらいました。そこには、霧がかかった茶園の中を走る、一台の赤い車が描かれています。

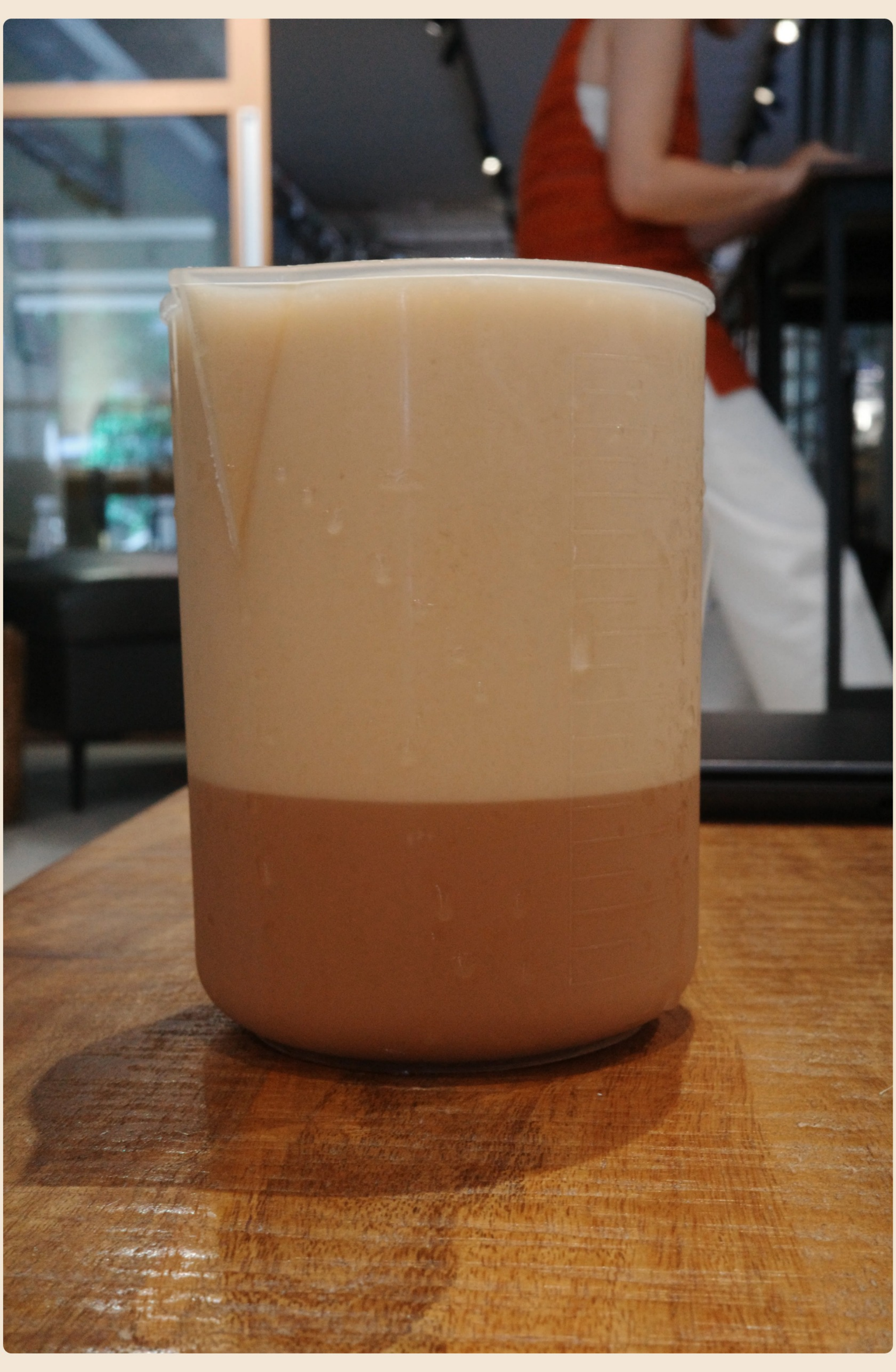
「CHA-GASUMI -茶霞-」という商品名では、ロイヤルミルクティーの柔らかな濁りと良質な茶葉を育むとされる茶園にかかる霧を「霞」に見立て表現しています。このラベルを見た時、霧がかかる幻想的な茶園の風景が思い浮かびました。

そして、紅茶葉を贅沢に使ったこのクラフトビールにぴったりのラベルだと感じました。「この赤い車は?」と私が尋ねると、「これは、日東紅茶号です。」と駒田さんは答えました。日東紅茶が歩んできた100年と、街から茶園までどこまでも終わりなく続くような曲り道が、私の中で重なりました。

これまでの100年間、霞がかかったように先が見えなくなったこともあったでしょう。その中でも、歩みを止めずに走り続けてきた日東紅茶号は、これから先の100年もきっと前へ前へと走り続ける。そんな未来が見えた気がしました。

まるでロイヤルミルクティーな色合いと紅茶感があるクラフトビールに

仕込みの立ち合いから数週間後、私たちはYMBのブルワリーに集まり、若ビールの試飲をしました。若ビールとは、発酵が終了した醸造中のビールのこと。醸造終了まで味や香りは変化しますが、途中経過の確認です。仕込みでは、YMBと日東紅茶で議論しながら紅茶の抽出時間を検討しましたが、どういう味わいになっているか、「わくわく」と「どきどき」が入り交じります。しばらくすると、若ビールの入ったピッチャーが運ばれてきました。

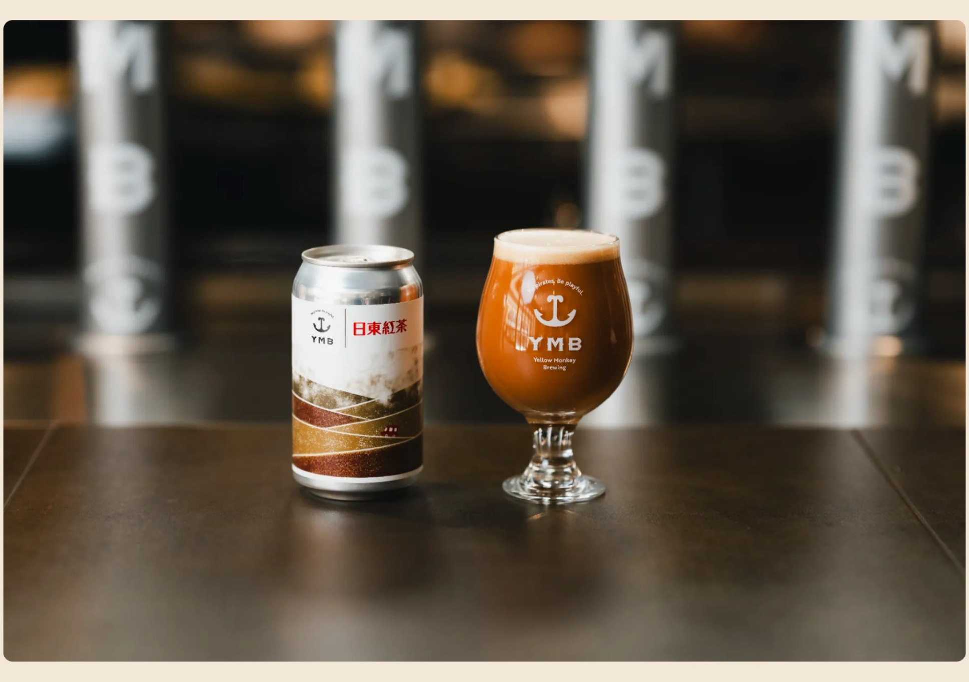


目の前に現れたのは、ミルクティーのような柔らかな色合いの若ビール。ふんわりとした泡にもついつい目が行ってしまいます。はやる気持ちを抑えながらも、こぼさないようにカップに分けたら、いよいよ試飲の時間。

口に含むと、紅茶の香りがふわっと香り、後味には、ビールらしい爽やかさと心地よい紅茶の渋みを感じます。「CHA-GASUMI -茶霞-」では、紅茶らしいコクと香りをしっかりと感じられるように、コクのあるアッサムと爽やかな香りのウバをブレンドして使っています。実は仕込みよりも前に、アッサムとウバの配合割合や使用量の方向性を検討するため、麦芽由来の抽出液を用いた、紅茶の抽出テストを社内で繰り返し行っていました。抽出テストを繰り返した日東紅茶のメンバーも若ビールの味わいに安心したのか、笑顔が見られました。

そして、牛乳を使わずにミルクティーらしさをどう表現するか、これはロイヤルミルクティーをイメージしたオリジナルクラフトビールをコンセプトとした時からのテーマでした。「CHA-GASUMI -茶霞-」では、オーツ麦やラクトースをつかい、ミルクティーのようななめらかな口当たりを生み出しています。YMBのアイデアと醸造の専門性、そしてビール造りへの情熱が、この課題を乗り越える原動力となりました。

YMBでの熟成を終え、ついに「 CHA-GASUMI -茶霞-」が完成



若ビールの試飲から1か月後、YMBでの熟成を終えた「 CHA-GASUMI -茶霞-」がついに完成。私は物撮りのため、皆より一足早く完成品をいただきました。紅茶の香りがふわっと鼻に抜け、紅茶の心地よい渋みも感じられるすっきりとした後味。日東紅茶としても、紅茶の新しい楽しみ方を感じられる味わいだと思いました。

100ピクニックだからこそ挑戦できた、YMBとの協力による紅茶のクラフトビール。未知の業界とコラボレーションすることで、紅茶の可能性は無限なのだと、身をもって確信し、私自身の紅茶に対する概念も広げてくれました。紅茶と日東紅茶に新しい風を吹き込んでくれたYMBさんには、感謝しかありません。

お披露目イベント開催決定!

こうして生まれたYMBとのコラボレーションクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」を、2026年9月19日より、YMBのオンラインショップと店舗で発売します。

さらに9月21日（月）～23日（水）の3日間、下北沢のBONUS TRACKで開催されるムーンアートナイト下北沢に日東紅茶として出店し、「CHA-GASUMI-茶霞-」を販売をします（※）。紅茶がクラフトビールとなり、いつもとちょっと違ったシーンに飛び出すことで、たくさんのお客様と出会えることを楽しみにしています!（※イベント会場での酒類販売は、当社から委託を受けた酒類販売免許保有事業者が行います。）

お酒はちょっと、という方には、エバミルクティーやミルクティーアイスもご用意しています。ビール好きも紅茶好きも、ジャンルを超えて一緒に楽しめる空間になるはずです。

ご来店お待ちしております。

出店期間:2026年9月21日（祝月）～23日（祝水）
時間 :12:00～20:00
会場:BONUS TRACK内　BONUS TRACK HOUSE（https://bonus-track.net/）
イベント詳細:https://moonartnightfes.com/

※「CHA-GASUMI -茶霞-」は、酒類製造免許を有するイエローモンキーブリューイング株式会社が製造する商品です。イベント会場での酒類販売は、当社から委託を受けた酒類販売免許保有事業者が行います。飲酒は20歳になってから。飲酒運転、妊娠中・授乳期の飲酒はお控えください。

一覧に戻る →

関連する記事

NITTOH 100 PICNIC

紅茶のクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」

見た目はまるでロイヤルミルクティー!?紅茶のクラフトビール「CHA-GASUMI -茶霞-」を発売

紅茶の知見を活かして原料選定から仕込みの検討まで。紅茶のプロとビールのプロが協力して生まれた、紅茶のクラフトビール

Copyright(c) Mitsui Norin Co.,Ltd. All Rights Reserved.