

一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会

＜設立趣意＞

茶の飲用は、不老長寿に不可欠な生活様式として中国から始まり、世界中に伝播しています。紀元前より上流階級の人が愉しむ高級嗜好の生活芸術として昇華してきました。現代社会において茶は、急速な科学技術の発達により、機械摘み茶・ブレンド・人工着香がほとんどの茶に広まり、その一方で、高級茶は淹れ方が難しく手軽に飲めないという現状があります。そこで、現代の科学技術を駆使して、高級茶を、「いつでも・どこでも・誰でもワイングラスに注ぐだけで安心して愉しめるノンアルコールドリンク」として創造したのがロイヤルブルーティーです。ロイヤルブルーティーは、誕生した2007年からHACCP（食品安全管理・品質管理）マネジメントの下、微生物を制御した環境で、添加物不使用、手摘みの茶葉・FOPのみを原料にした非加熱抽出・非加熱濾過除菌・無菌充填製法を手仕事で造ります。ロイヤルブルーティーとは、ワインボトル入り高級ボトルドティーを自社開発一貫製造販売するブランド。その土台にあるのは「本物のお茶を伝える」の一念であり、現代における高級茶として唯一無二の存在を確立しています。ロイヤルブルーティーは、高級茶を生産する手摘みという高度な農業技術を有する茶農家（1次産業）の支援、HACCPマネジメントによる製造（2次産業）の啓蒙普及支援、製品（高級茶）をいかに味わい愉しんでいただくかのサービス（3次産業）提供を実現しています。

この蓄積された知見とノウハウを基盤として、新しい生活様式の「茶宴」「愉茶」を提案および啓蒙普及させることを目標に、「一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会」を設立いたします。ワインやお酒などと同じ価値で茶と料理のマリアージュを叶える宴会「茶宴（CHAEN）」、一人でも昼間でもお菓子やつまみと自由に愉しめる茶席「愉茶（Yu-Cha）」は、これまでにない食のスタイルであり、高まる健康志向やダイバーシティに関わり、ワールドスタンダードに合致します。総じて、人々の心を豊かにする文化・芸術として価値あるものになり得ます。さらに、茶宴や愉茶の普及により茶の需要が高まることは、原料を生産する茶農家への支援に繋がり、脈々と継承されてきた茶の製造すなわち日本の伝統技術を保護し、ひいては多様な人材による持続可能な産業を実現するものです。こうした変わることを恐れない思いと永続的な文化・芸術の維持継承をミッションとして、日本から、生きがいのある幸福な社会の一助に寄与したいと考えています。

2021年10月26日

一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会
理事長 佐藤 節男

「茶」の定義

学術的に「茶」とは、1887年植物学者クントツにより学名「カメリア・シネンシス（Camellia sinensis (L.) O.Kuntze）」と命名された、永年性の常緑樹であるツバキ科ツバキに属する「チャ（※作物名はカタカナ表記）」を原料として製茶したものに限られます。一方、植物の葉などを乾燥し、湯で成分を浸出した飲み物を総じて「○○茶」と呼ぶ習慣がありますが、これらは学術的には「茶」ではありません。

一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会

名称	一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会
所在地	〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町1丁目101番地1 クロスゲート7階
設立日	2021年10月26日
理事	(代表理事・理事長) 佐藤 節男 (理事) 沖 (理事) 吉本
監事	小川 湧三
評議員	秦野 、長瀬 、江田

第1回 事業計画書

(令和3年10月26日から令和4年9月30日)

(目的)

当財団は、「本物のお茶を伝える」ことを理念として掲げ、ロイヤルブルーティーで培った3つの事業（手摘み茶の農業、HACCPマネジメントによる製造、高級茶を愉しむためのサービス）を基盤として、「茶宴」「愉茶」という新しい生活様式・文化を国内外に啓蒙普及および推進することを目的とします。

(事業の概要)

(1)

- 「知的財産」及び「知的財産権」の取得・維持・活用・管理・監督及び統括
当財団において、商標を取得（ロイヤルブルーティー他12件）し、また、海外20ヶ所の商標出願をする。
ライセンス契約・商品の品質基準・立入検査条項等・広告の原稿を検査する規定等・それらに関する諸規定等を作成する。
ライセンスを活用し、管理・監督を実施する。
- ロイヤルブルーティーの製造技術を活用した6次産業事業の支援
(1次産業（農業）+2次産業（製造業）+3次産業（サービス業）=6次産業)
新しい茶葉農家（宇治茶等）を視察し、2つ程の農家を選定する。
- ロイヤルブルーティーの原料となる手摘み茶の高度な農業技術の啓蒙普及推進及び支援
財団基準を作成する。
財団基準による手摘み茶の高度な農業技術を、広く一般の方々に茶宴・愉茶を通し、啓蒙普及推進する。
- ロイヤルブルーティーHACCPマネジメントで培ったHACCPの啓蒙普及推進及び支援
ホテル・旅館・飲食店にHACCPの講習会を年4回計画する。
- 上記の支援活動に関わる研究開発及び基金・奨学金・奨励金の授与
基金・奨学金・奨励金取扱規定の作成。



ROYAL BLUE TEA, CHAEN, Yu-Cha Foundation

一般財団法人ロイヤルブルーティー・茶宴・愉茶振興会

規定に基づき、茶宴・愉茶等の論文及びお茶等の調査・研究に関する論文の一般公募を行う。

6. 茶宴・愉茶に関するコンサルティング事業
ホテル・旅館・飲食店等のコンサルティングを計画する。
 7. 茶宴・愉茶に関する商品開発・企画・販売事業
茶宴・愉茶に関する付属品等（箸・グラス）の企画開発を行う。
 8. 茶宴・愉茶を通じた歴史・文化・教育・イベント等、全般に関わるサービス事業
ソムリエ・酒造団体等のイベント共同開催の計画を行う。
 9. 茶宴・愉茶に関するメディア・印刷・出版・AI +IoT関連事業
茶宴・愉茶の教科書及び衛生マニュアル・サービスマニュアルの作成。
 10. 茶宴・愉茶に関する交流事業
広く一般の方々に茶宴・愉茶を年12回開催し実施する。
場所は東京・神奈川・名古屋・京都・大阪・札幌・神戸等。
 11. 茶宴・愉茶を主体とした認定事業
茶宴・愉茶資格認定・管理監督者養成等の計画をする。
講習会等の規定を作成する。
 12. その他、当財団法人の目的を達成するために必要な事業
当財団のホームページの計画し作成する。
- (2) その目的を達成するために次の事業を本邦及び海外において行います。