

日本茶 × 落雁

ウララ

urara



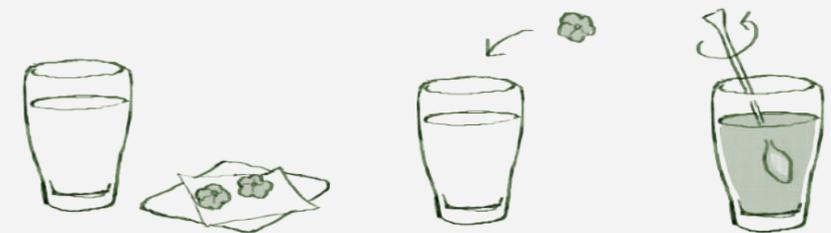
日本の文化に触れる

今や世界で大人気の抹茶。でも、日本には抹茶以外にも魅力的なお茶がたくさんあります。
 日本茶をもっと知って欲しい思いからできたのが、お茶の落雁「urara」です。
 落雁は、本来砂糖を落雁子で固めたもの。
 日本の伝統菓子のひとつですが、落雁といえばお供えもの、甘すぎる、固くてもさもさするというイメージであまり積極的に食べられていません。
 しかし、uraraはお茶の粉末を固めているので甘くなく、牛乳やバニラアイスに溶かし自分好みのアレンジで楽しむお菓子なのでとっても食べやすいです。
 日本茶を知るだけでなく、日本の伝統的なお菓子「落雁」にも触れ、日本の魅力を発見できるお菓子になっています。

urara

茶摘みの季節といえば春。「春うらら」という言葉のような、のどかな茶畑の風景をイメージしてゆったりとしたティータイムを過ごして欲しいという思いから「ウララ」と名付けました。

日本の春といえはうぐいす。うぐいすの模様と茶葉を掛け合わせて、春らしく日本らしいブランドアイコンになっています。



牛乳に落雁を混ぜ、ふやけるまで2分ほど待ちスプーンで混ぜて食べます。
 牛乳以外にもバニラアイスに混ぜたり、自分好みのアレンジを楽しむことができます。



玄米茶



ほうじ茶



玉露



深蒸し茶



煎茶



落雁の形とリンクしたパターン柄を作りパッケージに使っています。それぞれの茶葉の色に合わせて可愛らしい印象になるよう意識しました。
 スリーブ箱の切り抜かれた湯呑みの部分からパターン柄が見えるというパッケージデザインになっています。

また、落雁を入れる箱の底にパターン柄を使用した正方形の紙が8枚入っています。
 カットして落雁の下に敷く懐紙にしたり、折り紙として使ってみたりと楽しむことができます。



落雁の「お供物」のイメージを変える親しみやすく可愛らしいデザイン。手に取りやすく、落雁を身近に感じることができます。

玄米茶 / ほうじ茶 / 玉露
 深蒸し茶 / 煎茶 5種類各800円