

24時間低温抽出
スパークリングティー

ノン
アルコール
Alc 0.00%
ALCOHOL FREE

サイチョウ SAICHO



英国発 各国ラグジュアリーホテル&レストランでオンリスト

料理を引き立て、フードペアリングの可能性が広がるノンアルコール飲料



**サイチョウ
スパークリング・ほうじ茶**

茶葉産地 日本 静岡県

原材料名	ほうじ茶 [93%] 濃縮白ブドウ果汁 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 炭酸ガス	容量	商品コード	希望小売価格(税別)
		200ml	12354	¥1,200
		750ml	13039	¥4,200

tasting note オレンジ皮やヘーゼルナッツ、ほのかに苦味を帯びた焙煎の香ばしさが料理を引き立て、後味をすっきりまとめる。カフェイン、タンニン少な目の優しい美味しさ (200mlあたりカフェイン16mg)。

food suggestion キノコのリゾット、鮪

**サイチョウ
スパークリング・ダーズリン**

茶葉産地 インド ダージリン

原材料名	紅茶 [93%] 濃縮白ブドウ果汁 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 炭酸ガス	容量	商品コード	希望小売価格(税別)
		200ml	12352	¥1,200
		750ml	13037	¥4,200

tasting note 美しい色調と独特の香気が紅茶のシャンパーニュとなぞらえられるダーズリンのセカンドフラッシュを24時間低温抽出。桃やオレンジのアロマに生姜とウッディなスパイス、複雑で優雅な余韻。

food suggestion グリルミート、ラザニア

**サイチョウ
スパークリング・ジャスミン**

茶葉産地 中国 福建省福鼎市

原材料名	ジャスミン茶 [90%] 濃縮白ブドウ果汁 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 香料、炭酸ガス	容量	商品コード	希望小売価格(税別)
		200ml	12353	¥1,200
		750ml	13038	¥4,200

tasting note 福鼎大白茶に新鮮なジャスミンの花の香りをまとわせた良質な茶葉を24時間低温抽出。ライチやバニラ、薔薇の華やかな香り、リースリング・ゼクトを想起させるスパイシーで爽やかなフィニッシュ。

food suggestion スパイシーなアジア風サラダ

原産国: イギリス 名称: 茶飲料 (炭酸ガス入り)

SAICHO



プレミアム・スパークリングティー“サイチョウ”を手がけるのは、英国の大学の食品化学博士課程で知り合った30代の若いカップル、チャーリー&ナタリー・ウィンクワークスミス。

ワインと料理の相性を楽しむことが大好きな夫チャーリーとアルコールに弱い妻ナタリーが食事中、2人でもともに楽しみ、満足感を得られる飲み物として、ワインのように料理を引き立てる香り・味わい・飲み心地を備えたノンアルコール飲料 サイチョウ・スパークリングティーを開発しました。

ジャスミン、ほうじ茶、ダーズリン、3種の茶葉とその畑を選ぶだけでも2年を費やし、酸・糖・タンニンのバランスを取るため、試飲と調査を繰り返しました。24時間低温抽出など食品化学の博士号を最大限生かした製造方法と原材料へのこだわりが、スパークリングティーにシャンパーニュのようなきめ細かい泡と芳香を与えています。

サイチョウの名は、延暦24年(805年)、留学先の唐から持ち帰った茶の種子を比叡山の麓に植え、日本に茶の文化を持たした仏教僧 最澄(天台宗の開祖)に由来しています。



最澄(767-822)

高級感溢れるエキゾチックなボトルデザイン

ボトルネックに大胆にあしらわれているのは、それぞれの茶葉の原産国を象徴する鳥(ジャスミン: ツル、ほうじ茶: キジ、ダーズリン: クジャク)。茶飲料としてのクオリティに加えてボトルのデザイン性も高く、イギリスの他、香港やシンガポールの一流ホテルでオンリストされています。



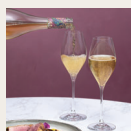
SHERATON
GRAND
London Park Lane



GRAND | HYATT
HONG KONG



GOODWOOD PARK
HOTEL
Singapore



※ 750ml用ギフトボックスはお問合せください。

※ 200mlのご注文はケース単位(24本入、ケース内バラ混載可)。200ml×3種セット(ギフトボックス入り)は別途お問合せください。



〈輸入元〉

Village Cellars

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5

TEL : 0766-72-8680 FAX : 0766-72-8681

ご注文 : order@village-cellars.co.jp

営業時間: 月～金 9:00-17:00 (土・日・祝日休業)

www.village-cellars.co.jp

(2025/03)

24-hour cold brewed

Alc.
0.00%
ALCOHOL
FREE

SAICHO

cold brew
sparkling tea



Served in luxury hotels and restaurants across the world,
Meticulously crafted from the finest ingredients to compliment sophisticated cuisine



Saicho Sparkling Hojicha

Tea Origin: Shizuoka, Japan

Ingredients	Code	R.R.P.
• Hojicha (93%) • White grape juice from concentrate • Citric acid • Antioxidant (vitamin C) • Carbon dioxide	200ml 12354 750ml 13039	¥1,200 ¥4,200

tasting note Aromas of orange peel and hazelnuts, the slightly bitter roasted flavours beautifully complement food, the aftertaste is clean and refreshing. It has a gentle taste with minimal tannin.

food suggestion Mushroom risotto, sushi



Saicho Sparkling Darjeeling

Tea Origin: Darjeeling, India

Ingredients	Code	R.R.P.
• Black tea (93%) • White grape juice from concentrate • Citric acid • Antioxidant (vitamin C) • Carbon dioxide	200ml 12352 750ml 13037	¥1,200 ¥4,200

tasting note The second flush of Darjeeling, which is likened to the Champagne of black tea for its beautiful colour and unique aroma, is cold brewed for 24 hours. Aromas of peach and mandarin, ginger and wood spices, with a complex, elegant finish.

food suggestion Grilled meats, lasagne



Saicho Sparkling Jasmine

Tea Origin: Fuding, Fujian, China

Ingredients	Code	R.R.P.
• Jasmine tea (90%) • White grape juice from concentrate • Citric acid • Antioxidant (vitamin C) • Carbon dioxide	200ml 12353 750ml 13038	¥1,200 ¥4,200

tasting note High-quality Fuding Big White Leaf cultivar green tea leaves overlaid with fresh jasmine flowers are cold brewed for 24 hours. Gorgeous aromas of lychee, vanilla and rose, with a spicy, refreshing finish reminiscent of Riesling Sekt.

food suggestion Spicy Asian salad

SAICHO



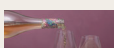
Charlie and Natalie Winkworth-Smith, a young couple in their 30s who founded Saicho Sparkling Tea, met while studying for their PhDs in Food Science at a British university. As a wine-loving husband and alcohol-allergic wife, they set out to develop a luxurious non-alcoholic drink with the aroma, taste, and mouthfeel that enhances food like wine. The result is Saicho Sparkling Teas which provide the perfect no-alcohol complement to fine dining. It took them two years just to select and source the leaves for their Jasmine, Hojicha, and Darjeeling teas, with repeated tastings and analysis to balance acidity, sugar, and tannins. Production methods that leverage their study in food chemistry, such as 24-hour low-temperature extraction, and attention to quality ingredients give Saicho Sparkling Teas Champagne-like fine bubbles and aromas. Saicho is named after the Japanese monk who brought tea seeds from China and planted the first tea in Japan at Mt Hiei (Shiga) in 805.



Saicho (767-822)

Exotic bottle design full of luxury

Bold decorations on the bottle necks feature birds that symbolize the country of origin of each tea (Crane, Jasmine; Pheasant, Hojicha; Peacock, Darjeeling). Matching the superb quality of the tea, the bottle design looks right at home while being served in first-class hotels in the United Kingdom, Hong Kong and Singapore.



- ※ Please inquire regarding the 750ml gift box.
- ※ 200ml: Order by the carton (24 bottles) only. Mixed loose selection in a carton is fine. Please inquire separately for a set of 3 teas in a gift box.



<order>

Village Cellars

Village Cellars K.K.

6-5 Ueno Uwada, Himi, Toyama, Japan 935-0056

TEL : 0766-72-8680 FAX : 0766-72-8681

E - mail : order@village-cellars.co.jp

Open : 9:00-17:00, Mon-Fri

(Closed on Saturdays, Sunday and public holidays)

www.village-cellars.co.jp