

NEWS

5月17日は「お茶漬けの日」

お茶づけの「食べるとホツとする」チカラで、たくさんの人たちと繋がりたい！
永谷園の社内活動「お茶漬け感謝祭～繋ぐ～」がスタートします！

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、5月17日(金)に「お茶漬けの日」を迎えます。看板商品「お茶づけ海苔」は発売以来変わらない味をご提供し続けることで、70余年経った今日でも世代問わず多くの皆さまにご愛顧いただいています。今後も「お茶づけ」の魅力を幅広く知っていただけるよう、生活者に寄り添った様々なご提案をし続けてまいります。

5月17日は『お茶漬けの日』

「お茶漬けの日」は、2012年に「お茶づけ海苔」が発売60周年を迎えたことを記念して、当社のルーツである永谷宗七郎(宗円)の偉業をたたえ、命日の5月17日に日本記念日協会に登録・制定されました。

宗七郎は京都にて“茶宗明神”として祀られています。宗七郎は「人々に日々の暮らしの中でゆめしさを提供したい」の想いで煎茶製法を発明し、お茶の香り/味わいを庶民も愉しめるようになりました。

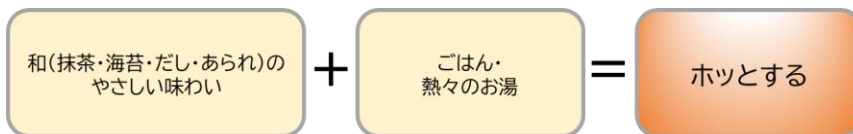
創業者の永谷嘉男は、永谷宗七郎からつながる由緒あるお茶屋の家系です。



『お茶づけ海苔』誕生秘話

宗七郎の想いは、宗円から数えて10代目で永谷園の創業者である永谷嘉男に引き継がれました。嘉男は「小料理屋のシメのお茶漬けは、食べるとなぜだかホツとする。この味わいをご家庭でも愉しめるようにしたい」と考え、品質からデザインの細部に至るまで工夫をこらし、1952年に完成・発売されました。

抹茶・海苔・だし・あられとシンプルながら「和のやさしい味わい」は発売当初からほとんど変わっていません。



左:発売当時のパッケージ(小袋) 右:現在のパッケージ

発売当初のパッケージは「江戸風味 お茶づけ海苔」としていましたが、1956年の商標登録に伴い、「永谷園のお茶づけ海苔」に変更しました。以来、大きなリニューアルはなく現在に至ります。

「お茶づけ海苔」の、漢字や平仮名のバランスにもこだわり、パッケージデザインはお茶づけから連想した“江戸の情緒”をイメージし、歌舞伎の定式幕になぞらえた「黄・赤・黒・緑」の縞模様となっています。

これからも永谷園はお茶漬けを通じて、お客様に「ホツとする」時間をお届けしたい。

永谷園の社内活動「お茶漬け感謝祭」始動！

「お茶づけ海苔」はおかげさまで長きにわたりご愛顧いただき、発売から72年を迎えるとともに延べ食数も160億食以上となりました。創業者嘉男の想いをぶらすことなく、永谷園はこれからも「お茶漬けのホツとする味わい」をお届けしてまいります。

その想いを胸に永谷園は、グループ会社含めた全社員約2,000名で社内活動【お茶漬け感謝祭】を「お茶漬けの日」に合わせてスタートさせます。今回は【繋ぐ】をテーマに①お茶漬けで周りの人と【繋がる】②社内の仲間と【繋がる】③お茶漬けを未来に【繋ぐ】活動を行います。



(活動の1つをご紹介します)

社員総出でサンプリング！「お茶漬けありがとう10」大作戦

家族・友人・同僚など日ごろお世話になっている方10人に
お茶づけ海苔(1食分)を通じて「ありがとう」を伝えます。



※お茶づけ海苔(1袋)とリーフレット

「お茶づけ」商品ラインナップ

ブランドサイト: <https://www.nagatanien.co.jp/brand/ochaduke/>



レギュラー茶づけ(定式幕デザイン)



めざまし茶づけ(お子様向け)



だしこち茶づけ



その他お茶づけ(アソートバラエティ等)



カップ茶づけ

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp