

NEWS

5月17日は「お茶漬けの日」

「OCHAZUKE」文化を世界に発信！

両国国技館で「お茶づけ海苔」8000食サンプリングを実施

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、5月17日(日)に「お茶漬けの日」を迎えます。看板商品「お茶づけ海苔」は1952年の発売以来変わらない味をご提供し続け、累計販売食数は170億食以上に上ります。今年も「お茶漬けの日」にあわせて大相撲五月場所開催中の両国国技館で3年連続となる8000食規模の「お茶づけ海苔」のサンプリングを実施します。近年はインバウンドで外国人観光客の来場者も増えており、「お茶漬けの日」を通じて「OCHAZUKE」という食文化を世界に発信してまいります。

大相撲五月場所開催中の両国国技館で「お茶づけ海苔」サンプリングを実施

当社は懸賞旗の掲出やテレビCMへの力士の起用を通じて日本の伝統文化である大相撲を長年にわたり応援しています。こうしたご縁で、2024年、2025年と「お茶漬けの日」である5月17日に大相撲五月場所開催中の両国国技館で「お茶づけ海苔」サンプリングが実現。来場者の皆様にご好評いただいたことから、今年も実施の運びとなりました。

当日は、両国国技館のエントランスに永谷園社員が立ち、日頃の感謝の思いをこめて「お茶づけ海苔」試供品8000食分をオリジナル紙袋に入れて来場者の皆様にお渡しします。

近年はインバウンドの高まりから外国人観光客の来場者も多く、お茶漬けについて説明した英語版のリーフレットもご用意します。寿司・天ぷら・ラーメンなどの日本食が世界的に人気となる中、日本を代表する食文化の一つである「OCHAZUKE」の魅力を世界に発信してまいります。



左:お茶漬けの日仕様の「お茶づけ海苔」試供品(1食入)とオリジナル紙袋

中央:2025年5月17日に実施した両国国技館でのサンプリングの様子

右:2025年の英語版リーフレット。今年も外国人観光客向けに英語版のリーフレットもご用意します

サンプリング実施概要

日時 2026年5月17日(日) 10:00~15:00頃

会場 両国国技館(東京都墨田区横網1丁目3-28) エントランス内

※チケットをお持ちでない方は入場いただけません

配布物 「お茶づけ海苔」試供品(1食入)+オリジナル紙袋(8000食分)

※サンプリングの様子は、後日永谷園ホームページ等でお伝えします。

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(のちに出家して宗円と号する)の偉業をたたえ、その命日である5月17日に日本記念日協会に登録・制定されました。

庶民が粗末なお茶しか口にできなかった江戸時代中期、山城國宇治田原郷字湯屋谷(現在の京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷)で製茶業を営んでいた宗七郎は「人々に日々の暮らしの中で楽しさを提供したい」の想いで煎茶の製法を発明し、お茶の香り・味わいを多くの人が愉しめるようになりました。人々は宗七郎の功績をたたえ、地元京都では「茶宗明神」として祀られています。



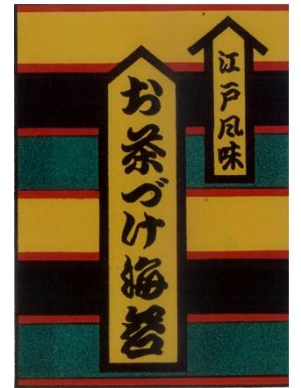
永谷宗七郎肖像画

「お茶づけ海苔」誕生秘話

「お茶づけ海苔」を開発したのは、永谷宗七郎から数えて10代目で、永谷園の創業者である永谷嘉男。「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。

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。



発売当時のパッケージ(小袋)

永谷園「お茶づけ」商品の主なラインナップ

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)



カップ入りお茶づけ



その他のお茶づけ(アソートタイプなど)

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
報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454
Tel. 03-5401-7665

株式会社 永谷園

広報室 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-38-5
TEL:03-5401-7665 MAIL:corp-comm@nagatanien.co.jp