

## <6月10日はアイスティーの日>

### 第3次紅茶ブーム到来！アイスティーのおいしい入れ方を大紹介！ 日常の食事に合わせて楽しむ「食中茶」の新スタイルとは!?

2026年夏に開催される都内アイスティー イベントもご紹介！



日本の紅茶市場に、いま変化の兆しが見られています。SNS映えから火がついた「ヌン活」の浸透や、若年層によるカフェメニューの定着などを背景に、「第3次紅茶ブーム」ともいえる動きが広がりつつあります。このような動きは、日常的な飲用シーンの拡大にもつながっています。

そこで日本紅茶協会は、紅茶の新たな楽しみ方の提案と消費機会の創出を目的に、アメリカの「アイスティーの日」(National Iced Tea Day)にならい、昨年、6月10日を「アイスティーの日」として制定しました。世界と比較すると日本の紅茶消費量は依然として少なく、今後の大きな伸びしろが期待される分野です。また近年では、「スイーツとともに楽しむ」というこれまでのシーンに加え、紅茶に含まれるポリフェノールに関する研究も進んでいます。血糖値への影響や口臭予防といった観点からも関心が寄せられています。

そこで本ニュースレターでは、「アイスティーの日」にぴったりなお家で楽しめるおいしいアイスティーの入れ方や、手軽に楽しめるアレンジレシピに加え、日常の食事に合わせて楽しむアイスティーと相性の良い意外なペアリングについてご紹介いたします。さらに、今年の夏に実施を予定しているアイスティーのイベントについてもご案内いたします。

今年の夏は、いつものティータイムはもちろん、食事やお出かけのシーンでも、アイスティーの新たな楽しみ方を体験してみたいかがでしょうか。

#### **6月10日は『アイスティーの日』**

日本紅茶協会は6月10日を『アイスティーの日』として、昨年、一般社団法人 日本記念日協会に記念日登録いたしました。アイスティーの発祥といわれている米国では、6月10日は「National Iced Tea Day」として知られています。発祥の由来は、1904年にアメリカ・セントルイスで開催された万国博覧会（通称：ルイジアナ購入博）にて、英国の紅茶商が来場者に氷入りの紅茶をふるまい、大好評を博したことからなされています。当協会はこの日を通じて、紅茶ファンの皆様はもちろん、これまで紅茶にあまり親しみがなかった方々にもアイスティーを通じて紅茶の奥深い魅力をお届けしてまいります。

## 広がる「第3次紅茶ブーム」！ 変わる楽しみ方と、日常に広がる紅茶の魅力

日本の紅茶市場は、これまでに2度のブームを経て拡大してきました。現在は、素材本来の味わいや品質への関心の高まりを背景に、「第3次ブーム」の只中にあります。消費者の嗜好やライフスタイルの変化により、紅茶は単なる嗜好品としてだけでなく、日常的に楽しむ飲み物としても広がっています。

### <紅茶ブームの変遷>

① 第1次ブーム（1970年代）：高度経済成長による生活の洋風化、ティーバッグの普及、紅茶輸入自由化の一連の流れによって、日常・生活に紅茶が入ってくるようになり、現在の紅茶文化の基礎が出来上がる。

↓

② 第2次ブーム（1980年代後半～1990年代前半）：80年代後半から90年代前半にかけて、紅茶・バラ茶・インスタントティーの輸入量は約2倍に拡大。缶やペットボトルの紅茶飲料の登場やインスタントティーの普及も後押しとなり、紅茶市場は大きな盛り上がりを見せました。ペットボトルで手軽に楽しむ層と、英国ブランド紅茶を本格的に楽しむ層の双方が拡大し、日本における紅茶文化が成熟していった時代といえます。

紅茶の輸入量の推移

年次	(単位：トン)			
	紅茶 (3kg 以下)	バラ茶 (3kg 以上)	計	インスタントティー
1971 (昭和46) 年	26	7,485	7,511	15
1975 (昭和50) 年	159	7,334	7,493	34
1980 (昭和55) 年	558	7,040	7,598	27
1985 (昭和60) 年	560	7,527	8,086	83
1990 (平成2) 年	1,030	13,072	14,102	159
1995 (平成7) 年	2,747	15,087	17,834	313
2000 (平成12) 年	1,996	15,953	17,949	790

出典：日本紅茶協会「20世紀の日本紅茶産業史」P.105

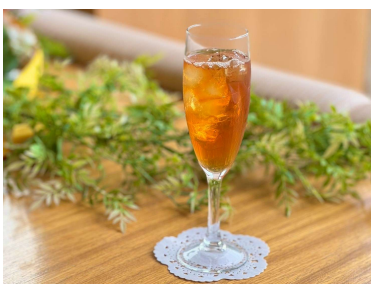
↓

③ 第3次ブーム（2018年～現在）：2018年頃から現在にかけて続く「第3次紅茶ブーム」は、タピオカブームを起点に、紅茶の楽しみ方が一気にカジュアル化した時代です。SNSでの「映え」やコロナ禍によるライフスタイルの変化を背景に、「ヌン活」や大手カフェチェーンの紅茶専門店、コンビニのカウンターティーなど、若者と紅茶とのタッチポイントが爆発的に増加しました。さらに、このブームは国産の「和紅茶」の再評価にも繋がっており、2025年には日本紅茶協会が正式に「第3次紅茶ブーム到来」を明言しました。

## いつものアイステイーがもっとおいしく！ おいしさのカギは「温度」と「蒸らし」！

気温が高まるこれからの季節、自宅でアイステイーを楽しむ機会が増える方も多いのではないのでしょうか。実は、いつものアイステイーをよりおいしく仕上げるためには、茶葉の種類だけでなく「温度」と「蒸らし」が重要なポイントです。お湯はしっかり沸騰させたものを使い、茶葉の風味をしっかり引き出すことが大切です。また、蒸らし時間が短すぎると香りやコクが出にくく、長すぎると渋みが強くなるため、適切な時間で抽出することでバランスの良い味わいに仕上がります。

今回は、そんな「温度」と「蒸らし」のポイントを押さえながら、自宅で簡単にできるおいしいアイステイーの作り方をご紹介します。



### <材料> (4杯分)

- ・ティーバッグ4つ
- ・熱湯300ml

### <作り方>

- ① 温めたポットに2杯分(300ml)の熱湯を入れる。
- ② ティーバッグを4つ入れ、蓋をして1～2分蒸らす。(2倍の濃さの紅茶を作る)
- ③ 時間がきたらティーバッグを数回振って静かに取り出す。
- ④ グラスに氷をたっぷり入れ、2倍の濃さの紅茶を氷に当たるように静かに注ぐ。

## おうちで手軽に楽しめる！ おすすめアレンジレシピ

### ■ 暑い夏を爽やかに彩る「アーノルド・パーマー」

アイスティーとレモネードを 1:1 で混ぜた、アメリカ発祥の爽やかなノンアルコール飲料。プロゴルファーのアーノルド・パーマーが愛飲したことに由来し、ハーフ&ハーフ (Half & Half) とも呼ばれます。



#### 〈材料〉(グラス1杯分)

- ・はちみつ 15g
- ・レモン果汁 15cc
- ・水 50cc ほど
- ・アイスティー用 2 倍濃度の紅茶 50cc ほど

#### 〈作り方〉

- ① グラスにレモン汁とはちみつ (ポーション 1 つ分) を入れ、まぜて溶かす。
- ② 好みの濃さに水を入れてレモネードを作る。
- ③ グラスに氷を一杯に入れて、2 倍の濃さの紅茶を氷に当たるように静かに注ぐ。

### ■ 夏を彩るトロピカルなフルーツ セパレートティー (マンゴー)

熟マンゴーの濃厚な甘みと、炭酸水の爽快感、そして紅茶の香りが三位一体となった、夏に人気のトロピカルなセパレートドリンク。紅茶、マンゴージュース、炭酸水を層にした見た目も美しい爽やかなアイスドリンクで、夏の人気ドリンクです。



#### 〈材料〉(グラス1杯分)

- ・マンゴースソース 40g
- ・アイスティー用 2 倍濃度の紅茶 50cc ほど

#### 〈作り方〉

- ① グラスにマンゴースソースを入れる。
- ② グラスに氷を一杯に入れて、アイスティー用の 2 倍の濃さの紅茶を氷に当たるように静かに注ぐ。

## 紅茶はスイーツだけじゃない！ 食中茶としてもおいしい新たな楽しみ方

### ■ 「紅茶×唐揚げ」「紅茶×ラーメン」意外な“相性抜群”のペアリングを提案

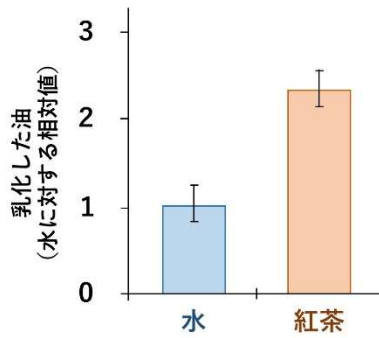
紅茶はスイーツだけでなく、「唐揚げ」や「ラーメン」といったこってり系の食事とも意外な相性の良さを見せます。脂っこい料理を食べている時や食べた後に紅茶を飲むと、口当たりがすっきりする感じがあります。さらに紅茶がもつ渋みや香りが後味をリセットし、次のひと口を軽やかにさせてくれます。

### ■ 紅茶と脂っこい食事との相性は茶の乳化力が関与の可能性が

脂っこい食事と紅茶の相性の良さには、「乳化」という現象が関係している可能性があります。「乳化」とは、水と油のように本来混ざりにくいものが、細かく混ざり合った状態になることです。水や紅茶に大豆油を加えて比較した実験※では、水に比べて紅茶のほうが多くの油を分散させやすい傾向が確認されました (図 1)。紅茶を飲むと口腔内の油を洗い流す効果が期待されることから (図 2)、脂っこい食事にも合わせやすいといえます。

※熱湯で抽出した紅茶を使って実験を行ったものであり、アイスティーによる実験結果ではありません。

【参考論文】緑茶と紅茶の浸出液がレシチンの乳化作用に及ぼす影響（日本獣医生命科学大学大学院 河原岳氏ほか）



(図1) 大豆油と紅茶を混合・攪拌後、2分間静置した時の下層試料に乳化していた油(水に乳化した油の量を1とした相対値で示した)



(図2) 紅茶が口腔内油脂を乳化・除去するイメージ

## アイ스티ー好き必見！ この夏開催の注目イベント2選

### ■有楽町 アイ스티ー イベント



昨年イベントの様子

【イベント名】日本紅茶協会 アイスティー イベント

【日 時】2026年7月2日(木)、3日(金)

両日 (1回) 11:30～ (2回) 13:00～ (3回) 14:30～ (4回) 16:00～

【場 所】東京千代田区有楽町 東京交通会館 マルイ側入口付近 キッチンカーにて

【内 容】

日本紅茶協会として、今年で3回目を迎える夏の紅茶イベントです。紅茶の主要生産国であるスリランカの Sri Lanka Tea Board (スリランカティーボード) との共催により開催いたします。当日は、多くの皆様に、ほんのり甘く爽やかなアイスティーソーダを無料でお楽しみいただけます。また、ご来場いただいた方には、ささやかな紅茶のプレゼントもご用意しております。

①日本紅茶協会の Instagram、又は X の公式アカウントをフォローし、アイスティーイベントの記事に「いいね！」した方に、アイスティーソーダを1杯プレゼント(1日4回の開催、各回先着200名様限定/お1人様1杯限り)

②アイスティーソーダを召し上がった方は、アンケートフォームにご入力いただくと、抽選で日本紅茶協会会員会社からの紅茶賞品をプレゼント(お1人様1回限り)

【注意事項】

\* 配布予定数を終了しましたら、各回の配布を終了します。

\* 天候等、諸事情により、予定より早くイベントを終了することがあります。

\* 当イベントにご参加いただくにはスマートフォンを利用して、Instagram、X にアクセス、紅茶賞品の抽選プレゼントにはアンケートフォームにアクセスする必要があります。これらの操作についてはご自身で対応いただき、スタッフはお手伝いいたしかねますので、ご了承ください。

## ■ 築地本願寺 国際ヨガデー



昨年のイベントの様子

【イベント名】 第12回 国際ヨガの日 (International Day of Yoga 2026) (インド大使館主催)

【日時】 2026年6月21日(日) 7:00-8:00

【場所】 東京都中央区築地 築地本願寺前広場

【内容】 駐日インド大使館(東京都千代田区九段南2-2-11)は、国連が定める「International Day of Yoga (国際ヨガの日)」を記念し、2026年6月21日(日)に東京・築地本願寺にて、ヨガイベントを開催。日本紅茶協会では、本会場にてインド産のダーズリン紅茶、アッサム紅茶のアイスティー約700杯をヨガイベントに参加された方へ無料配布いたします。

【注意事項】 事前登録制、参加される方は主催のインド大使館のサイトなどから詳細をご確認ください。

## ■ 「アモンド六本木店」「タリーズコーヒー & TEA」でアイスティーのアレンジメニューが楽しめる

### 【アモンド六本木店】

発売時期：7月・8月

創業80年の株式会社アモンドが運営する洋菓子喫茶「アモンド六本木店」では、1952年誕生の「リングシュー」と相性の良いアモンドオリジナルの「アーノルドパーマー」をご提供。また、オリジナルブレンドのハーブティーなどもお楽しみいただけます。

【注意事項】 メニュー価格などの詳細情報につきましては、店頭や企業サイト等にてご確認ください。



### 【タリーズコーヒー & TEA】

発売時期：発売中

タリーズコーヒー・ジャパン株式会社が運営、47店舗を展開する「TULLY'S COFFEE & TEA」では、

- ・アールグレイを使用した「水出しアイスティー」
- ・「ブラッドオレンジティー」
- ・サマープロモーション商品としての「グレープフルーツ セパレートティー」

など様々なアイスティーメニューをお楽しみいただけます。

【注意事項】 店舗により取り扱いがない場合がございます。メニュー価格、発売店舗などの詳細情報につきましては、店頭や企業サイト等にてご確認ください。

TULLY'S COFFEE & TEA

## 〈日本紅茶協会 概要〉

「紅茶協会」は1939年に設立、戦後1971年に「日本紅茶協会」が現在のかたちで再発足、国内唯一の紅茶関連事業者団体として今日に至っています。紅茶の消費拡大及び販売促進を図り、紅茶産業の健全なる発展に寄与することを目的として活動しています。



日本紅茶協会

### 【報道関係者お問い合わせ先】

日本紅茶協会 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当：村瀬 (070-1269-0652)、飯島 (080-9464-4021)、榎野

TEL : 03-6894-3200 / MAIL : Japan\_tea\_assoc\_pr@ssu.co.jp