

ネパール農村部で親しまれている「イラムティー」、 販路開拓で現地の雇用創出へ

～「海ノ向こうコーヒー」がお茶のプライベートブランド商品を新発売～

株式会社坂ノ途中（本社：京都市南区、代表取締役：小野 邦彦）の海外事業部「海ノ向こうコーヒー」は、2025年1月22日より自社サイトで、ネパールのイラム地方で栽培・加工されたイラムティーのプライベートブランド商品「風のおくりものティー（紅茶・烏龍茶・緑茶）」を販売開始します。イラムティーは産地が隣接しているダージリンティーにブレンドされることが多く、日本ではほとんどその名を知られていません。イラムティー独自の個性や価値を伝えることで、認知拡大と販路開拓に取り組み、現地の雇用創出を目指します。

■ 高品質でも、販路開拓が課題

イラム地方は、標高は約1,600m。昼夜の寒暖差が大きくお茶の栽培に適した環境です。昔ながらの農法で高品質なイラムティーが栽培されてきました。しかし、インドのダージリン地方と隣接していることから、有名銘柄であるダージリンティーにブレンドされることが多く、ネパール国外ではあまり知られていないのが現状です。販路が限られていることから、持続的な産業となるには課題を抱えていました。



一方で、お茶の栽培や、その香りや風味を引き出す加工法に試行錯誤を重ね、イラム独自の味わいを生み出そうとする生産者も増えています。今回の商品も、そうして生まれたスペシャルティ・ティーです。栽培だけでなく、加工までイラムで行われたお茶を取り扱うこと、品質に見合った価格で買い付けることで、生産者の所得増加や雇用創出に貢献します。

■ イラムティーとの出会い

海ノ向こうコーヒーはこれまで、コーヒーの栽培・販路構築によって産地の暮らしを持続可能なものにつなげるため、東南アジアをはじめとする各国に足を運んできました。ネパールでは、2017年から、農村部の生産者たちとコーヒーの品質向上に取り組んでいます。何度もネパールに通うなかで、2024年、イラムのお茶の生産者と出会いました。そのお茶の美味しさ、そして「コーヒーのように、自分たちの産地の名前で売りたい」という想いに触れ、今回の「風のおくりものティー」が誕生しました。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com

ヒマラヤ山脈から吹き下ろす冷涼な風によって育まれる、すっきりとした味わいが特徴です。この個性ある味わいや自然と調和した農業、生産者のことなど、イラムティーの価値と背景にあるストーリーを伝えることで、認知向上と販路開拓に取り組みます。

海ノ向こうコーヒーでは、約6,700件のお店へコーヒーを届けていますが、お茶がラインナップに加わることで、コーヒーを通じては出会えなかった人やお店とのつながりが生まれることを期待しています。この輪を広げていくことで、さらなる需要を生み出していきます。



■ 商品概要

イラム地方に吹く冷涼な風によって育まれる、すっきりとした味わいから、「風のおくりもの」と名付けました。紅茶・烏龍茶・緑茶の3種類。パッケージのイラストは、チベット仏教の魔除けと祈りの旗「ルンタ」の中央に描かれている「Wind horse（風馬）」をモチーフにしました。馬は、「風」と「速さ」の象徴で、日本の神社の絵馬でも心願成就の象徴として使われているように、願いごとが早く成就することを意味しています。多くの人にこのお茶が届きますように、という願いを込めたデザインです。

坂ノ途中OnlineShop URL : <https://www.on-the-slope.com/>

商品名	内容量	価格	説明
風のおくりもの ブラックティー	40g (茶葉)	1,150円 (税込)	果物のような酸味や甘味を感じ、華やかな印象ながらも、丸い口当たりが特徴。抽出したお茶が赤みを帯びた色であることから、現地では「RUBY TEA（ルビーティー）」と呼ばれています。
風のおくりもの ウーロンティー	50g (茶葉)	1,580円 (税込)	これまでのウーロン茶のイメージを覆す、フローラルで上品な印象。クリーンカップで甘さが強く、とろみを感じるようなまろやかな口当たりも特徴です。
風のおくりもの グリーンティー	50g (茶葉)	1,150円 (税込)	さわやかな香りが心地よく、みずみずしさの中に、コク深いうま味やビター感も感じます。日本の緑茶では通常行わない「萎凋（イチョウ）」のプロセスを少し入れることで、独特の香りとまろやかさを出しています。



■ 生産者さんからコメント①

日本で私たちのお茶をもっと広める、素晴らしいチャンスだと感じています。これまで日本でお茶を販売する機会はありませんでしたが、みなさんと力を合わせることで、お互いにとって良い結果が生まれると思っています。

(シャラド・スツバさん/ブラックティーの生産者)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com



■ 生産者さんからコメント②

私たちマイポカリティーファミリーは、日本のみなさまに私たちのお茶をお届けできることを大変嬉しく思っています。このご縁を通じて、私たちのお茶を世界に知っていただけるきっかけをいただき、とても励みになっています。

これからも、さらに品質の良いお茶をお届けできるよう努力を続けたいと思います。私たちのお茶をより多くの方に楽しんでいただくことで、私たちの農家やスタッフの生活がより良いものとなり、このご縁がさらに広がっていくと嬉しいです。今後とも温かい応援

をよろしくお願いいたします。（マン・クマル・ムキヤさん/ウーロンティーの生産者）

■ 遠くに想いを馳せる、想像力を

お茶が栽培されているネパールの農村部では、安定的に収入を得られる仕事が少なく、働き盛りの大人たちは仕事を求めて都市部や国外に出稼ぎに行きます。多くの人々が家族と離ればなれで暮らしており、人口流出による過疎化や高齢化も深刻な問題です。

ネパールにとって、お茶は海外へ輸出することができる、数少ない農産物のひとつです。美味しいイラムティーをお届けすることを通じて、産地の持続可能な農業や暮らしについて考えるきっかけを提供していきたいと考えています。（SDGsターゲット：4-4、8-1、8-8、17-7）



<海ノ向こうコーヒーについて>



ラオスやミャンマーなどアジアのスペシャルティコーヒーを中心に、世界30か国、100種類以上のコーヒー豆を販売。コーヒーの栽培方法や精製プロセスを向上し、資金や販路構築のサポートを通して、産地の豊かな環境や人々の暮らしを未来につなぐことを目指しています。

海ノ向こうコーヒーURL：<https://uminomukou.com/>

◇ 会社概要 ◇ 株式会社坂ノ途中

環境負荷の小さい農法で栽培された農産物や加工品を販売。少量で不安定な生産でも品質が高ければ適正な価格で販売できる仕組みを構築することで、環境負荷の小さい農業の普及に取り組んでいます。

代表者：小野 邦彦 本社所在地：京都市南区上鳥羽高畠町56

設立日：2009年7月21日 資本金：50百万円

会社URL：<https://www.on-the-slope.com/corporate/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com