## 地域コラボ商品の開発スキーム

ALL MY TEA × LAUNCH

プロデュース

【商品開発】 **地域特産品 × ブレンドハーブティー**

Originality
【商品化の強み】

世界が認めた
ブレンダーとの
地域コラボ商品

**6次化サポート**
地域特産品を
高品質商品に！

**地域活性化・ブランドイメージ向上**

商品化

【実績例】

販売:株式会社LAUNCH

販売:JAひろしま

販売:株式会社えんれいしゃ

販売:株式会社AMT販売

### 会社概要

ALL MY TEAとLAUNCHは事業パートナーとして
ブレンドハーブティー事業を推進しています。

**■高品質ブレンドハーブティー製造・販売**
**■地域特産品×ブレンドハーブティー商品開発**

**■ALL MY TEA 花園本店**
埼玉県深谷市荒川860－2HAZ Classier内
TEL 048-514-7713

**■ALL MY TEA 志木店** 2025年4月オープン
埼玉県志木市本町5丁目24-21シキズムB1F
TEL 0495-24-6630

**■ALL MY TEA 大宮店**
埼玉県さいたま市大宮区大門町2-13-3
TEL 048-657-8345

**■ALL MY TEA 札幌店**
札幌市厚別区厚別中央2条5丁目サンピアザB1F
TEL 011-890-2254

**■株式会社AMT販売**
埼玉県さいたま市北区別所町63-7-4F
TEL 048-729-7466

https://allmytea-shop.com/

株式会社
LAUNCH

■マーケティング
■地域コラボ商品開発
■商品販売

**■本社**
広島市中区富士見町12-8 第2上田ビル3F
TEL 082-545-0505

**■札幌オフィス**
札幌市北区北7条西2-6　37山京ビル5F
TEL 011-299-8801

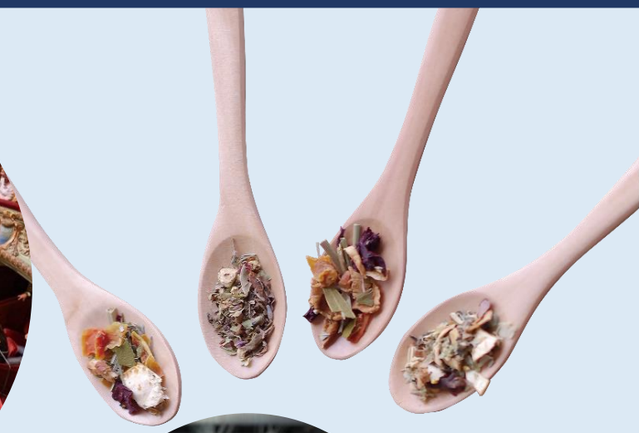
https://www.launcher.jp/

（2025年4月）

三温抽出
製法

# 世界が認めた
# ブレンドハーブティー

事業概要



International
Taste Institute
欧州最大級の食品品評会 ITI 受賞歴

最優秀味覚賞
「三つ星」
4度受賞

3年連続三つ星受賞製品
にのみ与えられる
「クリスタルアワード」
受賞

ALL MY TEA × LAUNCH

# Business Platform

## Vision

【企業理念】

世界の自然を、ひとつにブレンドしたい

【事業スローガン】

**EVERYDAY ALL MY TEA**

～ブレンドハーブティーを日常的な存在に～

【事業ミッション】

**①健康な毎日に貢献する**
自然素材を活かしたブレンドハーブティーを飲む習慣を通じて、毎日の健康をサポート。

**②ライフスタイルの質の向上に貢献する**
ハーブが持つ自然の味と香りや色を通じた癒し効果で、ライフスタイルを豊かに演出。

**③社会・地域に貢献する**
独自のブレンド力、発想力、商品開発力で付加価値を創出し、地域の活性化に貢献。

【Business Model】

- **高品質ブレンドハーブティー製造・販売**
- **地域特産品×ブレンドハーブティー商品開発**

【業務委託】→ ALL MY TEA × LAUNCH

【事業パートナー】

株式会社 LAUNCH
- マーケティング
- 地域コラボ商品開発

### SHOP

花園本店（埼玉）

札幌サンピアザ店

大宮店（埼玉）

奥琵琶湖店（滋賀）

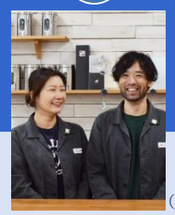
### BLEND HERBAL TEA

### 地域コラボ商品開発

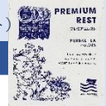
「地域特産品」
×
ブレンドハーブティー

【事業・商品の５つの強み】

## ① 世界が認めたブレンダー


（プレミアムレスト）

3年連続三つ星受賞製品にのみ与えられる
「**クリスタルアワード**」受賞




### 「ITI」で4度の三つ星受賞

【受賞歴】
- ◆2016年　最優秀味覚賞・三つ星受賞
- ◆2017年　不参加
- ◆2018年　最優秀味覚賞・三つ星受賞
- ◆2019年　最優秀味覚賞・三つ星受賞
- ◆2020年　最優秀味覚賞・三つ星受賞
- ◆2021～2023年　コロナ影響で不参加

ハーブティーとルイボスを使うブレンドティーでは世界初！

### 「ITI」について

International Taste Institute

【ITI公式HPより】
- ●世界トップクラスのシェフとソムリエが食品・飲料品の評価および認定する機構
- ●2005年以来、100ヵ国以上から何千もの製品を評価している

## ② 三温抽出製法 ブレンドハーブティー

HOT　常温　ICE

「ITI」でも評価された独自の三温抽出製法によりすべての温度帯で楽しめる

①インプレッション（印象）
②セカンドノート（後味）
③サードノート（余韻）
までもしっかり残し、味にレイヤーを作るため、冷めてもおいしいのが特長

調香 Harmonizing

### 地域特産品×ブレンドハーブティー

独自のブレンド力で地域特産品活用他、新たな商品化の可能性を拡げています

## ③ 世界中の生産者から高品質な原料を直接調達

原料は商社・問屋を介さず、すべて「零細農家」から直接仕入れています

ルイボス
（南アフリカ）

世界中の生産者と強固なパイプを持つ　～世界10ヵ国以上

3Tを基礎とした原料調達の仕組み
- TEAM
- TIME
- TEMPERATURE

**■チーム（TEAM）**
商社・問屋を通さず全農家とチームの絆でその年最高の茶葉のみを使い、目利きしてブレンドします

**■茶葉の加工時間（TIME）**
収穫後にすぐ加工される茶葉は時間との勝負で良質な茶葉に仕上げます

**■温度管理(TEMPERATURE)**
輸送時の温度差で生まれる茶葉の雑味を抑え、適正な最高品質を維持

### 乾燥方法のこだわり

温度、時間、１度の乾燥量など独自の乾燥方式で素材の良さを活かしています

ALL MY TEA 方式で乾燥（左）　一般的な方法で乾燥（右）

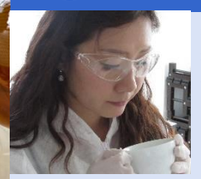
## ④ 美容・健康に優れた効能

高品質な自然素材が主原料のため、美容・健康に様々な効能・効果が期待できます

### 癒し効果、飲みやすさも追及

調香(香り)、色、飲みやすさ等に優れ、癒し効果も生みます

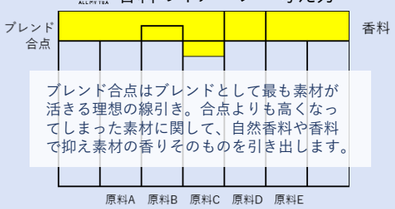
## ⑤ 独自の調香・賞味期限2年



香料だけに頼らない独自の調香を施しているため長期間の品質保持が可能です

Harmonizing 調香

### 香料のイメージ・考え方




ブレンド合点はブレンドとして最も素材が活きる理想の線引き。合点よりも高くなってしまった素材に関して、自然香料や香料で抑え素材の香りそのものを引き出します。