

ティーライフ、米国料理学校「CIA」にて次世代のシェフへ「日本茶と抹茶の魅力」を伝える講義を実施

～代表取締役社長 西上が自ら登壇し、日本茶・抹茶を「世界の料理の新たな素材」として提案～

ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市、代表取締役社長：西上節也、以下：当社）は、世界最高峰の料理学校である米国のThe Culinary Institute of America（以下：CIA）との取り組みを通じたグローバル戦略の一環として、同校の「日本料理と文化」講座において、日本茶と抹茶の歴史、製法、および風味に関する特別講義を実施いたしました。

本取り組みは、当社が2025年9月1日付で締結したCIA「[ジャパニーズスタディーリーダーシップ協議会](#)」の[プレミアムメンバー契約に基づく支援活動](#)です。講義には当社代表の西上が自ら登壇し、未来の料理界を担う学生たちへ、日本茶と抹茶の魅力や専門知識について実演を交えて伝えました。



背景：グローバル戦略「Glocal Depot」との連動

当社は2025年10月より、日本のプレミアムな地方食材を世界に届けるプラットフォーム「Glocal Depot」を始動させています。今回の講義は、次世代の食のリーダーたちが日本茶や抹茶を単なる飲料としてだけでなく、革新的な「食材」として理解し、世界の食文化に取り入れるプロセスを支援するための取り組みです。

講義内容：伝統の点前と料理への応用

ニューヨーク州ハイドパークのCIAキャンパスで行われた講義「A World of Japanese Tea and Matcha」では、理論と実践を組み合わせた以下のプログラムを提供しました。

- ・ 日本茶の科学と詳細な製法

すべての茶が同じ植物から作られることや発酵レベルによる分類を解説。特に抹茶については、遮光栽培から蒸し、乾燥、石臼挽きに至るまでの緻密な8つの製造工程を科学的背景とともに説明し、国内6大産地の特性についても紹介しました。

・デモンストレーション

講義では、伝統的な道具を用いた抹茶の点前とほうじ茶の焙煎を実演しました。学生たちは、抹茶を点てるための技術とおもてなしの精神、ほうじ茶の芳醇な香りをライブで体験しました。

・質疑応答

煎茶や抹茶への関心が高まるアメリカ市場において、ほうじ茶や玄米茶といった多彩な日本茶にも受容の可能性があると学生達と意見交換しました。また、チーズケーキなどアメリカンスイーツへの活用をはじめ、日本茶が幅広い料理シーンで新たな食材・フレーバーとして根付く可能性について意見を交わしました。



代表取締役社長 西上節也のコメント

「私達は、風味豊かな日本の食材を料理界の次世代リーダーと共有することに深くコミットしています。今回ジャパニーズスタディーリーダーシップ協議会の一員として、自ら教壇に立ち、学生たちと直接交流することによって、日本茶が世界の料理の味づくりを支える新たな基盤となる可能性を感じました。」

今後の展望

当社は今後もCIAとのパートナーシップを通じて、世界中に広がる約6万人の卒業生ネットワークへ日本茶の魅力を発信し続けます。こうした教育支援活動と「Glocal Depot」の展開を連動させることで、日本食材の国際的な普及を加速させ、中長期的な企業価値の向上に邁進してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

ティーライフ株式会社 IR担当 (Mail : ir@tealife.co.jp Tel : 0547-46-3459)