



## The 1872 Clipper Tea Co.

選りすぐった農園から、こだわりのお茶をティーカップへ届け続けて 150年、そしてこれからも



## 1872年に創業したシンガポールの伝 統的紅茶ブランド

---

『The 1872 Clipper Tea Co.は、豊かで新たな発見のある紅茶体験を通じて人々が集い、さらなる紅茶への好奇心をかき立てることを目指しています。』

**Rehan Amarasuriya** (リーハン・アマラスリヤ)  
The 1872 Clipper Tea Co. 5代目オーナー

1872 Clipper Tea

# ブランドストーリー



The 1872 Clipper Tea Co. はシンガポールで最も早くから、そして5世代に渡り紅茶の生産、ブレンド、小売販売を手がけています。

私たちは150年以上にわたって、選りすぐりの農園からティーカップまで一貫で、厳選された紅茶をお届けし続けています。



1872年にハイ・ストリート沿いの宝飾ブティックで創業して以来、こだわりの品質、特徴的なアロマ、洗練された味わいで広く愛され続けています。



最高級の紅茶を調達し、世界中に提供することに専念し続けている私たちのブランドは、卸売やプライベート・ブランドにおける長年のパートナーシップによって信頼を得ています。



私たちの伝統的なブランドは、倫理的なパートナーと緊密に連携して、公正な生活賃金を擁護することでスリランカの茶摘みに携わる人々の活力ある生活を支え、同時に革新的な取り組みを推進し、テクノロジーを駆使することで、持続可能な世界の茶産業の発展を目指しています。

・ 1872 ・

BP DE SILVA  
HOLDINGS



## B. P. de Silvaホールディングスの一員として

B. P. de Silvaホールディングスは、スリランカとシンガポールの、紅茶サプライチェーンの様々な分野で150年以上活躍し続けているブランドです。

新時代の技術を試験・開発することで、紅茶業界の効率化を促進し、その持続可能性を確保するためのソリューションを見出していきたいと考えています。

当社グループは、紅茶業界の発展をさらに進めるべく、他の紅茶資産、ブランド、テクノロジーへの投資を模索し続けており、これからも紅茶業界に深く根差した存在でありたいと願っています。

## ブランドの柱



シンガポールの  
伝統ある紅茶ブ  
ランド

IONオーチャードのメイン  
ショップ、シンガポール植  
物園とチャンギ空港の販売  
店などで、最高級のスペ  
シャルティ・ティーをお届け  
します



スペシャルティ  
ティーブレNDER

スリランカをはじめ、世界  
各地の最高級茶園から最  
高品質の茶葉のみを調達  
しています



品質と卓越性  
へのこだわり

紅茶に関する深い知識と、  
垂直統合型の強力なサプラ  
イチェーンにより、一杯ごと  
に最高品質の紅茶をお届  
けします。



紅茶コミュ  
ニティ

紅茶文化に情熱を注  
ぐ、紅茶愛好家のコミュ  
ニティ形成に取り組んで  
います。

## 私たちの品質と卓越性

The 1872 Clipper Tea Co.は、世界的なベストプラクティス、国際的な品質基準、最先端の製造工程を駆使して、最高品質の紅茶を完成させることに全力を注いでいます。

### 本物をお届けするこだわり

ブランドの格付け、テイスティング、パッケージングからマーケティングなど、あらゆる要素によって、私たちの紅茶が最高品質であることを保証しています。1週間に平均1万杯以上の紅茶を試飲し、地域最高のハイテク茶葉洗浄システムを運用して、味の一貫性を保っています。そして私たちの工場は **FSSC22000**、非遺伝子組み換え、ハラール、フェアトレードの認証を受けています。

### 特別な1杯の紅茶を提供することへのこだわり

紅茶業界を牽引すべく、私たちは常に変化し続けトレンドの先を行き、フレーバー、ハーブの構成、紅茶成分抽出を含む研究開発に真剣に取り組んでいます。

## 認証



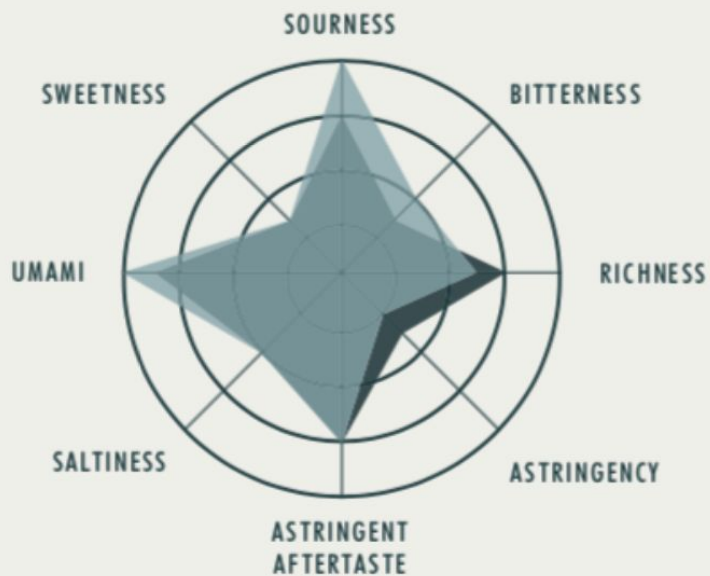


## 統合された紅茶サプライチェーン

弊社はスリランカとシンガポールで 150年以上にわたる世界的な紅茶サプライヤーとしての経験があります。

強力な垂直統合型紅茶サプライチェーンは、スリランカの品質上位5%の生産品に焦点をあて、より高い効率性、コスト削減、製造・流通過程の管理を最適化し、改善し続けています





TASTE PROFILE OF TEA



REQUIRED TASTE PROFILE

## イノベーション



ProfilePrint

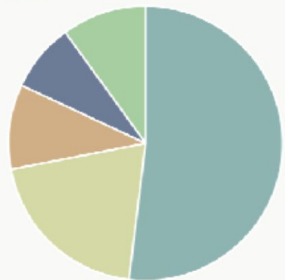
味覚マッピングと味覚プロファイリングを組み込んだ AIを活用した、世界初の食品成分評価を導入しています。

実際の場面での効果を予測できる、利用しやすく、汎用性があり、手頃な価格のソリューションを数秒でユーザーの皆さまに提供できます。

企業間での持続可能なエコシステムを共創することを可能にし、サプライチェーンの課題を軽減します。



## Results



52%	E2812199910
20%	E2812199912
10%	E2812199914
10%	E2812123981
8%	E2812123983

99.9% match  
\$2.72/kg

### TasteMap

Product ID	Category	Sweetness	Bitterness	Umami	Astringency	Flavorful astringency	Bitterness	Ribness	Softness	Output	Price
E2812199910	Black tea	8	8	7	2	5	3	9	4	52%	\$2.80
E2812199912	Black tea	8	8	6	3	5	2	10	4	20%	\$2.78
E2812199914	Black tea	6	7	7	3	4	2	9	3	10%	\$2.60
E2812123981	Black tea	7	6	7	2	5	1	9	4	10%	\$2.70
E2812123983	Black tea	8	9	7	2	5	2	9	4	8%	\$2.95



TeaRetina™は、250の異なる規格の未視認画像に対して96%の分類精度を実現しています。

## イノベーション



今後も紅茶業界に革命を起こすため、AIをはじめとする最先端技術を開発・導入していきたいと考えています。

そして、農園からお客さままで、紅茶のサプライチェーン全体に利益をもたらす最新のソリューションを創造することで、最終製品の一貫した品質の向上を目指します。

## ティー・ブティックについて

当社の様々なお茶をお楽しみいただけるスペシャルティ・ティー・バーは、以下の3カ所にあります：**IONオーチャード**、**シンガポール植物園 (Nassim & Tanglin Gate)**



# 現在取組中のサステナビリティ(環境保護活動)・ロードマップ — 3年計画 (2024年~2025年)



## 基礎固め

リデュース(削減)・リユース(再使用)・リサイクル(再生)を通じた循環型経済への取組み

- 環境にやさしいパッケージの発売
- 環境に優しい/再生可能な素材を使用した小売店舗の再設計

### 環境保護

- LED照明と電気効率の良い機械の導入により二酸化炭素排出量を15%削減
- 二酸化炭素排出量をゼロにするための研究開発



## コーポレート・ガバナンス

### ティールーカーの福利厚生

- 紅茶生産を改善する技術の研究開発
- 農園と協力して持続可能な生産体制を目指す



持続可能性への取り組みを拡大する

## 地域社会への還元

- 紅茶産業の二酸化炭素排出量ゼロを目指す
- Bコープ認証の取得

## 恩返しを行うことの誓い

創業以来、The 1872 Clipper Tea Co. は常に様々な活動を支援してきました。

私たちは毎年、全グループの売上(利益や「収益」ではなく)の少なくとも2%を、私たちと基本的な価値観を共有する非営利団体に寄付することを正式に約束しました。

ファミリー・ビジネスとして、私たちは家族を助け、人々に力を与え、私たちの世代と次の世代のために環境を保護することが重要だと考えています。以下は、私たちがこれまでに行った寄付活動の一部です：



## 当社のプライベートラベル製品について



1988年の創業以来、当社は様々な国内最大手企業の独自ラベル紅茶の製作を手がけてきました。

それぞれの企業のテイストに合わせてカスタマイズされた茶葉のブレンドから美しいパッケージまで、貴社や貴社の紅茶ブランドのために、完璧な贈り物をお作りするサービスを提供しています。

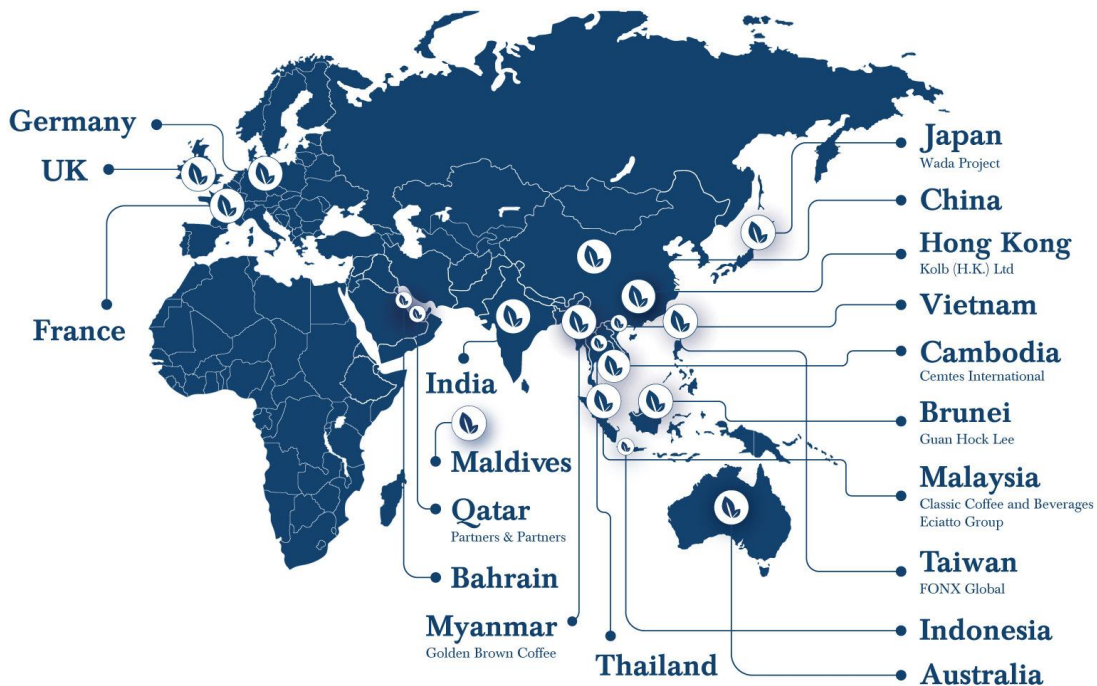


# ビジネスパートナー



# 世界40の国と地域で展開

紅茶への情熱を世界へ



スペシャルティ・ティーについて





# お茶の種類

お茶は5種類に分類され、それぞれに特徴があります。白茶は若い葉と新芽から作られる不発酵茶で、お茶のなかで最もカフェインの含有が少なく、軽やかで繊細な風味が特徴です。緑茶は不発酵茶で、繊細でフレッシュな風味があり、カフェイン含有量は少ないです。

ウーロン茶は部分的に酸化した茶葉で、風味とカフェイン含有量の点で緑茶と紅茶の中間に位置します。紅茶は完全に発酵させたお茶で、大胆でしっかりとした風味があり、カフェイン含有量が多いです。ハーブティーにはさまざまなハーブや花、スパイスが混ぜ合わされていて、気持ちを落ち着かせ、活力を与える効果が知られています。



白茶



緑茶



ウーロン茶



紅茶



ハーブティー

# 紅茶

強くしっかりとした風味で知られる紅茶は、茶葉が完全に酸化しているため、濃い色と大胆な味わいが特徴です。

紅茶はミルクと砂糖との相性が良く、朝食用のお茶として人気があります。



## クラシック イングリッシュ ブレックファスト

純セイロン紅茶

グレード: ブロークンオレンジペコファニングス (BOPF)

## イングリッシュ ブレックファスト

純セイロン紅茶

## タイムレス アールグレイ

純セイロン紅茶、ベルガモットのシトラスフレーバー、コーンフラワー ペタル (花びら部) クリームフレーバー

グレード: フラワリー ブロークンオレンジペコ (FBOP)

# 紅茶

強くしっかりとした風味で知られる紅茶は、茶葉が完全に酸化しているため、濃い色と大胆な味わいが特徴です。

紅茶はミルクと砂糖との相性が良く、朝食用のお茶として人気があります。



## アールグレイ

純セイロン紅茶、ベルガモットフレーバー

グレード: フラワリー ブロークンオレンジペコ (FBOP)

## ダージリン

ヒマラヤ山脈で栽培された純粋な紅茶

## ファイネストダージリン

ヒマラヤ山脈で栽培された純粋な紅茶

## ヌワラエリヤ

高地産のピュアセイロン紅茶

## ブレンド紅茶

最高級の純セイロン紅茶と自然そのままの香料を使用したトロピカルな香りの紅茶は、一口飲むごとにあなたを遠く、楽園へといざないます。



### ライチ

純セイロン紅茶に、自然そのままのライチとマンゴスチンフレーバーを加えました。

### マンゴー

純セイロン紅茶に、自然そのままのマンゴーとパイナップルフレーバーを加えました。

### パッションフルーツ

純セイロン紅茶に自然そのままのパッションフルーツフレーバーを加えました。

### ピーチ

純セイロン紅茶に自然そのままのピーチフレーバーを加えました。

### サマー パッションフルーツ

純セイロン紅茶にマリーゴールドの花、パッションフルーツ片とフレーバーを加えています。

## ブレンド紅茶

最高級の純セイロン紅茶と自然そのままの香料を使用したトロピカルな香りの紅茶は、一口飲むごとにあなたを遠く、楽園へといざないます。



### エターナル ガーデン / ガーデンティー

純セイロン茶葉に天然のバラの花びらを混ぜた繊細な紅茶です。

### ラベンダーグレイ

純セイロン紅茶にラベンダーのつぼみ、アールグレイ、レモンフレーバーを加えました。

### テイスト オブ シンガポール

セイロン紅茶にジンジャーとダイスカットされたマンゴーとパイナップルをプラス、南国を思わせるパッションフルーツと、甘味とさわやかな酸味があるサワーソップの風味のハーモニー。

# ウーロン茶

複雑な加工技術で生産されることで知られるウーロン茶は、部分的に酸化させることで、緑茶のフレッシュさと紅茶のコクを併せ持ち、魅力的なバランスを生み出しています。フローラルでフルーティーなものから、トーストのような大地の香りのするものまで、その複雑な風味はウーロン茶を誰にとっても楽しく、味わい深いものにしていきます。



## ミルクウーロン

金萱烏龍とも呼ばれるミルクウーロンは、バターのような滑らかな舌触りで知られています。

## アリシャン(阿里山)ウーロン

台湾の有名な阿里山で収穫しています。

# 緑茶

デリケートで、ほのかに甘みやナッツのような風味を持つことが多い緑茶は、茶葉を軽く蒸すかフライパンで炒ることによって、自然の緑色と風味を保ちます。

緑茶は何も加えず、ストレートで楽しめることが多いです。



## エバーグリーンティー

高地の茶園で栽培された純粋なセイロン産最高級緑茶。

## グリーンティー

高地の茶園で栽培された純粋なセイロン産最高級緑茶。

## ジャスミン

中国雲南省産のジャスミン緑茶。

## ジャスミン パール

ジャスミンの花の香り豊かな手作り茶。

# 緑茶

デリケートで、ほのかに甘みやナッツのような風味を持つことが多い緑茶は、茶葉を軽く蒸すかフライパンで炒ることによって、自然の緑色と風味を保ちます。

緑茶は何も加えず、ストレートで楽しめることが多いです。



## ジャスミン ブLOSSAM

中国雲南省産のジャスミン緑茶。

## ライチ フィエスタ

中国雲南省産のジャスミン緑茶にバラの花びら、ライチ、マンゴスチン、ローズフレーバーを加えました。

## ロンガン パラダイス

セイロン産の紅茶と緑茶に龍眼とランブータンをブレンドしました。



# 白茶

白茶はすべてのお茶の中で、最もデリケートで繊細なお茶です。茶樹の一番若い葉と芽を摘み、軽く処理をして作られています。そのため、淡い色合いと繊細な風味を持ち、ほのかに花や果実の香りが感じられます。

## ピーチ プリーズ

白茶と緑茶のミックスで、ピーチとライチの香りがあり、最後にクリーミーな風味が広がります。



# ハーブティー

ハーブティーは厳密には「お茶」ではありません。様々なハーブや花、スパイスから作られ、茶葉は一切含まれていません。

甘くフローラルなものから、スパイシーで大地を感じさせるものまで、さまざまなフレーバーがあり、心を落ち着かせ、リラックスさせる効果があるとしてよく飲まれています。



## アンチ ストレス

ルイボスとカモミールの心地よいブレンドで、心を落ち着かせ、ストレスから解放されましょう。

## ブリスフル ベリーズ

ハイビスカスと甘酸っぱいベリーのノンカフェインブレンドで、リフレッシュしましょう。

## カモミール

デリケートな純カモミールティーで、穏やかなひとときを。

## ヒーリング ガーデン

レモングラスとジンジャーを配合し、免疫力を自然に高めるようにブレンドしました。

# ハーブティー

ハーブティーは厳密には「お茶」ではありません。様々なハーブや花、スパイスから作られ、茶葉は一切含まれていません。

甘くフローラルなものから、スパイシーで大地を感じさせるものまで、さまざまなフレーバーがあり、心を落ち着かせ、リラックスさせる効果があるとしてよく飲まれています。



## ペパーミント

心地よいアロマが漂う、地中海地方産の純ペパーミントティーは、リラックスタイムに最適です。

## レインボー ルイボス

抗酸化物質を多く含む南アフリカ西ケープ州産の純粋なルイボスティーをお楽しみください。

## バタフライピー フラワー

鎮静効果のあるレモングラスとパンダンリーフを配合し、日常のあらゆるシーンでお楽しみいただけます。

# お茶の形態



レギュラー型ティーバッグ



紅茶のコクと味わいを損なうことなく、最高の風味をすばやく抽出できるようにデザインされています。



プレミアムティーバッグ(ピラミッド型)



利便性に富み、鮮度、風味を活かして素敵な一杯を淹れるため、最適な量の特選の茶葉をティーバッグに詰め込んでいます。



リーフティー(茶葉) & ポットバッグ



味と濃さをコントロールしやすいリーフティー(茶葉)は、淹れ方を自由に決められ、自分好みの味に作ることができます。



**The 1872 Clipper Tea Co.**  
とともに創る、紅茶のコンセプトの主題



アフタヌーンティー



お茶の詰め合わせ



ティーペアリング



ティー・ミクソロジー

素晴らしい一杯のために

# HoReCaのために (ホテル、レストラン、カフェ)

ドリンクメニューを完璧にグレードアップする特別な紅茶の数々で、お客さまにユニークで特別な体験をご提供ください。

お料理のペアリングに最適な紅茶の数々をぜひ、ご堪能ください。

## ロビーラウンジ

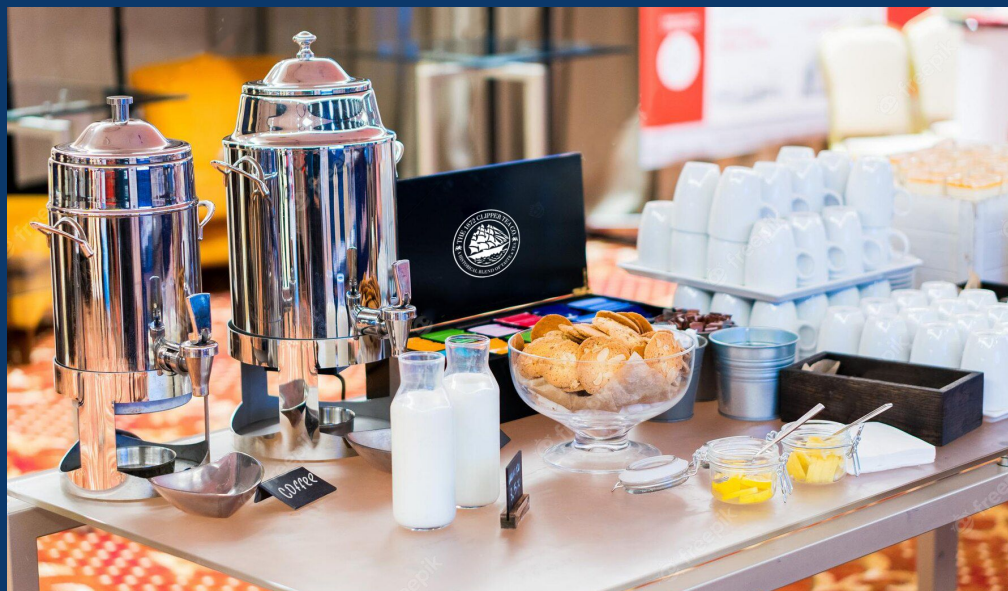
コールドブリューティー(水出し紅茶)を使えば、爽やかなモクテルに早変わり。

新鮮なフルーツやハーブを加えるだけで、ホテルのロビーやプールサイドにぴったりの爽やかなウェルカムドリンクができあがります。

当社のスペシャルティ・ティー・バーのために特別に考案した、独自のレシピをご紹介します：







## コンチネンタルブレイクファスト

コンチネンタルブレイクファストをさらに充実させ、朝食ビュッフェにぴったりの特別な紅茶セレクションを幅広く取り揃えております。

おすすめの組み合わせ

- 伝統的なイングリッシュブレイクファスト紅茶と、洋食ブレイクファストに欠かせないベーコン、ソーセージ、卵料理とトーストとの組み合わせ
- エバーグリーンティーとフレッシュサラダ
- ヨーグルトや焼きたてのペストリーとハーブティー



## アフタヌーンティー

厳選された最高級の紅茶で、最高のハイティー体験を。

当社のティーセレクションで上質なティーペアリングをコーディネートし、ハイティー体験に最適なお茶をお選びいただけるようご案内します。

## おすすめ

- タイムレス アールグレイ - 世界で最も人気のある紅茶で、スイーツやスコーンに最適です。
- クラシック イングリッシュ ブレックファスト - チョコレートカナッペに最適です。
- ペパーミント(ノンカフェイン) - ティーサンドイッチ、フレーバーケーキ、甘いパンによく合います。



## プールラウンジ

ホテルのプールラウンジでは、爽やかなアイ스티ーで喉の渇きを癒し、灼熱の太陽から解放されましょう。

調和のとれた味のシンフォニーに浸りながら、食欲をそそる冷たい飲み物やアイ스티ーで、うだるような日差しからひとときの逃避はいかがでしょうか。

### おすすめ

- ライチ フィエスタ コールドブリュー: バラの花びらのほのかな花の香りが心地よく、甘くトロピカルな旅へと誘う、喉の渇きを癒してくれる一杯。
- タイムレス アールグレイ: トロピカルフルーツのスライスを添えてお召し上がりください。
- トロピカル マンゴー スプラッシュ アイスティー - 完熟マンゴーの甘美な香りが、いつものマンゴーティーをさらに引き立てます。

## ホテルスパ

スパでのひとときを格別な紅茶で演出し、お客さまを安らぎと幸福の世界へと誘います。心を落ち着かせるハーブティーから活力を与えるお茶まで、一口ごとにトリートメントを引き立てるようデザインされています。

### おすすめ

- アンチ ストレス(ノンカフェイン):心を落ち着かせ、ストレスを解放し、静かで調和の境地へと誘います。
- レインボー ルイボス(ノンカフェイン) -抗酸化作用が高いことで知られている、南アフリカの西ケープ州からの一杯を、心地よいアロマと共に楽しみください。マッサージの後、ミルクと砂糖を入れて味わうのがおすすめです。
- イングリッシュ ブレックファスト:トリートメント後のリラックスタイムに。



## 客室/スイートルームのバー



世界各地から厳選して取り寄せたさまざまなスペシャルティ・ティーをご用意して、ゲストのお客さまをおもてなしいたします。

香り高い紅茶からデリケートな白茶まで、一口ごとにお客さまの五感を魅惑の旅へと誘います。穏やかな朝のルーティンには爽やかなブレックファストティーを。昼の気分転換には爽やかなブレンドティーを、夜のリラックスタイムには心安らぐハーブティーを。あらゆる気分やシーンに対応する一杯をご用意しております。

### おすすめ

- -クラシック イングリッシュ ブレックファスト
- -グリーンティー
- -ヒーリング ガーデン(ノンカフェイン)

## 会議室・バンケット



会議室、セミナールーム、晩餐会用に特別に作られたさまざまなプレミアムティーで、プロフェッショナルな集いの雰囲気を高めます。

爽快な紅茶からデリケートな緑茶まで、一口ごとに五感が目覚め、生産性が向上します。一日を通してリフレッシュできるブレンドティーで、ネットワーキングやブレイクタイムを充実させましょう。生産性を高めるブレインストーミングから、フォーマルな晩餐会など、どのようなシーンにも対応できるよう厳選されたティーセレクションをご用意しています。イベントスペースに魅力的なティーステーションをご用意して、参加者の皆さまに厳選された紅茶のアロマと癒しを満喫していただけます。

### おすすめ

- イングリッシュ ブレックファスト
- ライチ フィエスタ
- カモミール

## 紅茶と食べ物のペアリング (チョコレート&チーズ)



紅茶、チョコレート、チーズの楽しいハーモニーを探求することで、隠れた味のシンフォニーを解き明かしましょう。上質な紅茶の豊かで複雑な味わいが、チョコレートのベルベットのよ  
うな甘さや、チーズの香ばしい魅力をどのように引き立てるの  
か、料理の奥深く感覚的で楽しい体験を探求してください。

### おすすめ

- ジャスミンティーとヤギのチーズのペアリング: ジャスミンティーの繊細な花の香りが、ヤギのチーズのクリーミーで少しピリッとした味を引き立てます。
- ペパーミントティーとダークチョコレートのペアリング: ペパーミントティーの爽やかな香りが、チョコレートの甘さと深みを引き立てます。"

# 素晴らしい一杯のために

お茶をいただく体験を、さらに素晴らしいものへ。ティーアクセサリーやメニューの開発をサポートいたします：

## ティーアクセサリー



ティーワゴン



サモワール



ティーグッズ(ウォーマー、ティーポット、ティーカップ、ティーストレーナー、ティータイマー)



## ブティックでの小売商品体験の創造

お食事やお茶をお楽しみいただくだけでなく、ゲストの皆さまにお買い求めいただける小売商品も豊富に取り揃えております。

### その他のサポート

- 茶葉を見たり、触ったり、香りを嗅いだりできるサンプルによる体感コーナー
- 視覚に訴える販売促進キット



## トレーニング

私たちはお茶への愛をお客さまと分かち合うことに情熱を注いでいます。

紅茶への愛とトレーニングを通じて情熱を共有し、いつでも完璧な紅茶を淹れられることを目指しています。

私たちのお茶トレーニングには以下が含まれます：

- 1872 Clipper Tea Co.ブランド・トレーニング
- 一般的な紅茶の知識: 紅茶の歴史、紅茶の製造工程
- 製品知識
- 完璧な紅茶の淹れ方
- 紅茶を使ったメニュー開発の基本原則 - 紅茶と料理のペアリング、紅茶ミクソロジー





Thank you

問合せ先:

[info@clippertea.com.sg](mailto:info@clippertea.com.sg)  
[margarita.bon@naval872.com](mailto:margarita.bon@naval872.com)  
[gerald.desilva@naval872.com](mailto:gerald.desilva@naval872.com)