ティーライフ、「Glocal Depot」として
米国料理学校「CIA」主催「Worlds Of Flavor®」に出展

～　抹茶・ゆず・八丁味噌など日本各地の食材のパウダーを、米国の飲食業界へ
「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、2026年11月4日から6日まで、米国カリフォルニア州ナパの「The Culinary Institute of America at Copia（以下：CIA）」で開催された「Worlds of Flavor® International Conference & Festival」に、ブロンズスポンサーとして参加し、当社の海外向け食材プラットフォーム「Glocal Depot」のＰＲを行いました。

会場内の「World Marketplace」にブースを構え、日本各地の食材をパウダーにした商品を、シェフが仕上げた料理の試食を通じて、米国のシェフや飲食店経営者、食の専門家に紹介しました。



会場となったCIA at Copia（米国カリフォルニア州ナパ）

「Worlds Of Flavor®」について

Worlds of Flavor®は、世界最高峰の料理学校であるCIAが毎年主催する食の国際会議で、今回で28回目を迎えました。世界の料理や食文化、味のトレンドを扱う米国の食のプロフェッショナル向けの場として高く評価されており、シェフ、飲食店経営者、フードサービス企業、メディアなどが参加します。

2026年は「Asia on our Menus: East by Southeast」をテーマに、日本・韓国からシンガポール、タイ、ベトナムまで、アジアの食文化が取り上げられました。

背景：当社の海外戦略と「Glocal Depot」

当社は国内において、「健康」と「豊かな暮らし」への貢献を使命に、健康茶を中心とした商品をお客様にお届けしてまいりました。これらのノウハウを海外展開につなげるため、新たな取組として、「健康・自然・おいしさ・ストーリー」の観点で選んだ日本各地のメーカーや生産者の食材を、米国のレストランやカフェ、製菓店などへ届けるプラットフォーム「Glocal Depot」を2025年10月オープンしました。

「Glocal Depot」（https://glocaldepot.com）では、抹茶・ほうじ茶・ゆず・さくら・八丁味噌・醤油・紅芋・椎茸など、料理や製菓に使いやすいパウダー食材を中心に取りそろえています。パウダーは軽く常温で保存でき、計量や調理もしやすいため、海外の厨房でも取り入れやすく、仕上げにひと振りするだけで日本の風味を加えられます。



出展内容：シェフの料理で味わう日本のパウダー食材

シェフによる試食

CIAの承認のもと、サンフランシスコを拠点に活動するシェフのLisa Tran氏を起用し、会期中に3回開かれたWorld Marketplaceで、当社のパウダー商品を仕上げに使った料理を1品ずつ提供しました。

パウダーの展示とサンプルの配賦

料理に加えてパウダーそのものも展示し、来場者に手に取っていただいたり、料理にかけ足して風味を確かめていただいたりしました。あわせて、抹茶・ゆず・さくらクランチ・八丁味噌のサンプルとレシピ集を配布しました。



ブースでの試食の様子



八丁味噌パウダーを使ったタルト



さくらクランチを使ったタルト

代表取締役社長　西上節也のコメント

「当社は国内で、日本各地の優れた素材を見いだし、お客様にお届けする力を磨いてまいりました。日本各地の食材が持つ豊かな風味は、パウダーにすることで、世界のキッチンで使いやすい素材になります。今回、米国の第一線で活躍するシェフや食の専門家の皆さまに実際に味わっていただき、日本の食材が世界の料理の新しい選択肢になり得ることを改めて実感しました。日本の生産者の皆さまとともに、他にはない価値を世界のお客様へお届けしてまいります。」

今後の展望

当社は、今回の出展で得た評価と来場者とのつながりを生かし、少量から業務用の大容量まで、米国の飲食店・製菓店のニーズに応える商品と供給体制を整えてまいります。国内事業で培う収益力と素材の発掘力を土台に、CIAとのパートナーシップと「Glocal Depot」の展開を連動させ、海外事業にもチャレンジを続け、中長期的な企業価値の向上に邁進してまいります。

※ Worlds of Flavor®は、The Culinary Institute of Americaの登録商標です。

【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 ）