

報道関係各位

2022年10月7日(金)
日本緑茶センター株式会社

まるで栗のスイーツを食べているような贅沢な気分が味わえる 芳ばしい宇治一番ほうじ茶と上品なマロンが香るやさしい甘さのラテ 「インスタントほうじ茶マロンラテ」発売

ボンパドールハーブティー、クレイジーソルト、茶語(Cha-Yu)、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島 大太郎)は、まるで栗のスイーツを食べているかのような贅沢な気分が味わえる「インスタントほうじ茶マロンラテ」を、2022年10月14日(金)に発売いたします。



■スイーツのような贅沢な味わい

「インスタントほうじ茶マロンラテ」は、ほうじ茶の芳ばしさと、ほうじ茶と相性抜群のマロンのほっくりとしたやさしい甘さで上品な味わいに仕上げました。

近年人気が高まり秋冬の定番フレーバーとなったほうじ茶に、女性に人気の栗を合わせることで、リッチな味わいのインスタントドリンクが完成しました。

■『宇治一番ほうじ茶』使用

日本三大銘茶である宇治茶は、香り高く濃厚でコク深い味わいが特徴です。「インスタントほうじ茶マロンラテ」には、宇治茶の中でも最高品質と言われている一番茶を贅沢に使用しています。マロンを引き立てるほうじ茶の芳ばしい香りをお楽しみください。

■和と洋を融合させたモダンなパッケージデザイン

商品パッケージは、日本と西洋のエッセンスを融合させたモダンなデザイン。「インスタントほうじ茶マロンラテ」の上品な味わいをイメージした高級感のある配色で表現しています。

【おいしいお召し上がり方】

ホットティースプーン 4 杯(約 12g)を温めたカップに入れて、熱湯(約 100ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。

アイスティースプーン 4 杯(約 12g)を耐熱グラスに入れて、少量の熱湯(約 20ml)で溶かした後、冷水(約 80ml)を注ぎ、良くかき混ぜてください。

※お好みにより濃さを調節してお召し上がりください

※ご使用の際は乾いたスプーンをご使用ください

【アレンジレシピ】

「インスタントほうじ茶マロンラテ」は粉末状なので、アレンジして栗スイーツを作るのもおすすめです！

■ほうじ茶マロンのスノーボールクッキー

<材料> 15 個分

- ・バター.....20g
- ・薄力粉.....30g
- ・ほうじ茶マロンラテ.....10g
- ・粉糖.....適量

<作り方>

- ①室温に戻したバターにほうじ茶マロンラテを加えてホイッパーで擦り混ぜる。
- ②ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③②をひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で 3 時間ほど寝かせる。
- ④③を 7g ずつ丸めて 170℃に予熱したオーブンで 20 分焼く。
- ⑤粗熱が取れたら粉糖をまぶす。



■ほうじ茶マロンのパナコッタ

<材料> 15 個分

- ・牛乳.....100ml
- ・粉ゼラチン.....2.5g
- ・生クリーム.....50ml
- ・ほうじ茶マロンラテ.....20g

<作り方>

- ①粉ゼラチンを牛乳 10ml に浸してふやかしておく。
- ②残りの牛乳 90ml を沸騰直前まで温め、ほうじ茶マロンラテを加える。
- ③①のゼラチンと生クリームを加えて混ぜる。
- ④③を濾しながらカップに等分に入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。



【商品概要】

商品名: ティーブティック 「インスタントほうじ茶マロンラテ」
発売日・販売地域: 2022年10月14日(金)／全国
内容量: 84g ※約7杯分
価格: 518円(税込)
主要売場: 輸入食料品店、キッチン雑貨店
弊社オンラインストア「ティーブティック」



【会社概要】

商号 日本緑茶センター株式会社
代表者 代表取締役社長 北島 大太郎
本社所在地 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 24-4 東武富士ビル
創立 1969年11月
資本金 6,000万円
事業内容 世界のティー、ハーブ、スパイス、塩、油の輸出入、商品企画開発・製造・卸・小売、店舗運営
U R L <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」: <https://www.tea-boutique.jp/>



Japan Green Tea Co., Ltd.

【本件に関するお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 広報担当：山口

TEL:03-5728-6800 E-mail:pr_info@jp-greentea.co.jp

【一般の方からのお問い合わせ】

お客様相談室 0120-821-561(平日 9:00-17:00)