

シウマイ、お弁当によく合うように開発されたお茶！

「崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド」発売

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、平成27年8月11日(火)より「崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド」(1本 税込120円、1ケース:24本 税込2,640円)を発売いたします。

食事の際に一緒に飲まれることの多いお茶。崎陽軒では「シウマイ、お弁当によく合うお茶」をコンセプトに、シウマイやお弁当など、食事と一緒に楽しみいただけるオリジナルのお茶を開発いたしました。

佐賀県産釜炒り茶と、宮崎県産一番茶をブレンドしたこだわりの緑茶は、風味豊かで飲んで美味しく、食べた後の口の中をすっきりとさせてくれます。

崎陽軒は、駅弁製造者として以前は旅のお供にお茶の販売も手掛けておりましたが、オリジナルのお茶の販売は行っていませんでした。シウマイ、お弁当を食べる際によく飲まれているお茶が、シウマイ、お弁当によく合うお茶であれば、なお一層お客様に喜んでいただけるのではないかとこの思いから生まれた今回のお茶の開発により、崎陽軒が飲料事業に乗り出します。旅のお供だけでなく、会議や会合などのお集まりに、日常のお食事にと、様々な場面で活躍することを望んでいます。崎陽軒のシウマイ、お弁当を召し上げの際には、「崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド」をぜひお試しください。

■ 製品内容

名称	崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド
形状	500mlペットボトル
価格	1本 税込120円 24本入 税込2,640円
発売日	平成27年8月11日(火)～通年
賞味期限	製造から9ヵ月
取扱店舗	神奈川地区約100店舗、および東京地区一部店舗
販売形態	常温・冷蔵販売

商品の特長
 「シウマイ、お弁当によく合うお茶」をコンセプトに、佐賀県産釜炒り茶と、宮崎県産一番茶をブレンドしたこだわりの緑茶は、風味豊かで飲んで美味しく、食べた後の口の中をすっきりとさせてくれます。

茶葉の特長

- ・ 佐賀県産釜炒り茶
 日本茶は茶葉の醗酵を止めるために蒸すのに対し、中国緑茶の手法である釜炒り茶は、釜で炒ることにより香ばしくすっきりとした味わいとなります。甘みを残しつつ中国料理に合うすっきりとしたのど越しが楽しみいただけます。
- ・ 宮崎県産一番茶
 全国茶審査技術競技大会の最高位十段の茶匠が厳選した香り高く味わい深いお茶。甘い香りで渋みが少ないのが特長です。

■ 製品写真



■ お客様向けお問い合わせ先
 株式会社 崎陽軒 お客様相談室
 フリーダイヤル:0120-882-380

■ お問い合わせ先
 株式会社 崎陽軒
 広報・マーケティング部
 担当: 西村 浩明、
 高井 未希、金田 祐輔
 TEL: 045-441-8918(直)
 045-441-8851(代)
 FAX: 045-441-8904
 URL: <http://www.kiyoken.com/>

