



## 夏にぴったり！紅茶のひんやりスイーツ「パフェ氷」が新登場！ 「Lipton TEA STAND Fruits in Tea」が 7月10日(金)より代官山と大阪、7月22日(水)より吉祥寺に限定オープン

ユニリーバ・ジャパン・カスタマー・マーケティング株式会社(以下ユニリーバ)が展開する紅茶ブランド「リプトン」は、アイスティーに自分の好きなフルーツをたっぷり入れて楽しむ Fruits in Tea の期間限定店舗「Lipton TEA STAND Fruits in Tea」の詳細を決定いたしましたのでお知らせします。

「Lipton TEA STAND Fruits in Tea」は、2020年7月10日(金)より代官山と大阪、2020年7月22日(水)より吉祥寺にて期間限定でオープンいたします。さらに今年は、暑い夏にぴったりの紅茶のひんやりスイーツ「パフェ氷」が新メニューとして登場します。



### ■今年のテーマは HAPPY! 夏を楽しむ紅茶のひんやりスイーツ「パフェ氷」が新登場！

リプトンではこれまでの4年間、夏の紅茶の新しい体験として「Fruits in Tea」を展開し、多くの方々にお楽しみいただけてきました。今年は新型コロナウイルス感染症により様々な影響が出ていますが、このような状況だからこそ、これまでお届けしてきた Fruits in Tea の体験を通して皆さまの生活を「HAPPY」にしたいと考え、開催することを決定いたしました。

### ✓Fruits in Tea がかき氷に！？シャリシャリかわいくて、持ち運べちゃう「パフェ氷」が新登場！

Fruits in Tea パフェ氷は、紅茶本来の味が楽しめるティーフローズンをベースに、氷とフルーツをオリジナルタンブラーに入れてパフェに見立てた新感覚の紅茶のかき氷です。今回は、真夏にぴったりなメニューを2種類ご用意。さわやかな香りが広がるパッションシロップとレモン、オレンジ、キウイのフローズンをトッピングした「Passion Fruits」と、甘酸っぱいストロベリーシロップとストロベリー、オレンジ、ライムのフローズンをトッピングした「Strawberry」からお選びいただけます。リプトン定番のかわいいオリジナルタンブラーに入っているので、持ち運びもできちゃう。暑い夏も、ひんやり冷たいパフェ氷で楽しもう♪

### ✓ベースティーが過去最多の4種類に！より自分好みにアレンジした Fruits in Tea をつくってみて！

今年のベースティーは過去最多の4種類から選べるようになり、より自由にカスタマイズが可能に。ベースティーを定番のアールグレイ、さっぱりとしたフルーティーなグリーンティーピーチ&オレンジ、美容にも嬉しいルイボス&ホワイトピーチティー、すっきりとした味わいで飲みやすさを追求したスタンダードティーの中から選んだら、数種類のフルーツとオーグーチャやナタデココなどのアクセント、シロップをカスタマイズしてあなただけのアイスティーが完成！夏らしさを詰め込んで自分好みの Fruits in Tea をつくろう！

### ✓サステナビリティへの取り組みの一環として紙ストローを導入

ユニリーバでは、「環境負荷を減らし、社会に貢献しながらビジネスを成長させる」というビジョンを掲げ、暮らしの中でサステナビリティを“あたりまえ”にすることを目指しています。今回はその一環として、少しでも環境を守ることに貢献したいと考え、期間限定店舗での紙ストローの導入を決定いたしました。

## ✓感染対策の徹底

新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、お客様に安心してご来店いただけるよう防止策を実施します。

### ・店舗内の安全徹底

スタッフのマスク着用・消毒・手洗いの徹底、キャッシャーおよびカウンターへアクリルパネルを設置します。

### ・ソーシャルディスタンスの確保

足元シールでの待機間隔喚起や日傘を活用した待機列の間隔確保を徹底します。

また、毎年ご好評ですが今年はタンブラーの持ち込みにつきましては、安全面を考慮し中止とさせていただきます。

お客様とスタッフの安全を最優先とさせていただくこと、予めご了承ください。

## ■パフェ氷

スペシャルメニューの2種類からお好みを選んで！一番下のティーフローズンの味を最初に楽しんで、シロップとかけ氷とフローズンフルーツをストローでミックスしたり、つぶしたりして飲むのもおすすめ。



## ■CUSTOM MENU (Fruits in Tea)

好きな食材を選んで、自分だけの Fruits in Tea をつくろう！

### STEP 1. Tea

アイスティーを1種類選んで、Fruits in Teaをはじめよう。

 <b>アールグレイ</b> Cold Brew Earl Grey Tea <small>柑橘系フルーツと相性がいいので、ほのかな酸みですっきりとした味わい。</small>	 <b>ルイボス色ホワイトピーチティー</b> Cold Brew Soft-brew White Peach Tea <small>ルイボスのほのかな甘みと、白桃フレーバーがブレンドされた爽やかなアイスティー。</small>	 <b>グリーンティー</b> Cold Brew Green Tea <small>ピーチとオレンジのフレーバーを合わせた爽やかなグリーンティー。</small>	 <b>スタンダードブレンドティー</b> Cold Brew Standard Blend Tea <small>熟成させた茶葉と、丁寧に焙じられた茶葉をブレンドした、まろやかな味わい。</small>
--	--	--	--

---

### STEP 2. Base Fruits

フルーツを1種類選んで、味と香りのベースを決めよう。

 <b>パイナップル</b>	 <b>オレンジ</b> <small>※アレルギー対応</small>	 <b>ストロベリー</b>	 <b>ライム</b>
--	---	--	---

---

### STEP 3. Topping Fruits

トッピングフルーツを選んで、あなたらしさを伝えよう。  
※アレルギー対応ください。

 <b>ラズベリー</b>	 <b>レモン</b>	 <b>キウイ</b> <small>※アレルギー対応</small>	 <b>マンゴー</b>	 <b>ブルーベリー</b>
---	---	--	--	---

---

### STEP 4. Special Accent

スペシャルアクセントを1種類選んで、食感や風味をカスタマイズ。

 <b>アロニア</b> <small>爽やかな酸みと、ほのかな甘みと、さっぱりとした食感。食後の消化を助ける。</small>	 <b>オーreo</b> <small>爽やかな酸みと、ほのかな甘みと、さっぱりとした食感。食後の消化を助ける。</small>	 <b>バナナココ</b> <small>ココアの酸みと、バナナの甘みと、爽やかな酸みと、さっぱりとした食感。食後の消化を助ける。</small>	 <b>ミント</b> <small>爽やかな酸みと、ほのかな甘みと、さっぱりとした食感。食後の消化を助ける。</small>
---	--	--	--

---

### STEP 5. Syrup

シロップを1種類選んで、あなた好みの味におい。

 <b>サクラビキ</b> <small>サクラの花の香りを感じさせる、ほのかな酸み。</small>	 <b>エムダーフラワー</b> <small>マカラムのような、爽やかな酸み。</small>	 <b>パッションフルーツ</b> <small>パッションフルーツの酸みと、ほのかな甘み。</small>	 <b>レモン</b> <small>レモンの酸みと、ほのかな甘みと、爽やかな酸み。</small>	 <b>グアム</b> <small>グアムの酸みと、ほのかな甘みと、爽やかな酸み。</small>
--	---	---	---	--

ドリンクメニュー：オリジナルアイスティー「Fruits in Tea」タンブラー 1000円（税込） / カップ 600円（税込）

パフェ氷：「Passion Fruits」1200円（税込）+蜂蜜ミルク 150円 ※タンブラーのみ

「Strawberry」1200円（税込）+練乳ミルク 150円 ※タンブラーのみ

※タンブラーの持ち込みにつきまして、今年は安全面を考慮し中止とさせていただきます。

## ■タンブラーデザイン



## ■物販コーナーも併設

店舗ではコールドブリューティーの販売も行う予定です。ドリンクやパフェ氷の列に並ばずにご購入が可能です。

## ■Lipton TEA STAND Fruits in Tea 概要

<DAIKANYAMA>

開催場所：Sign 代官山（東京都渋谷区代官山町 19-4 代官山駅ビル）

開催期間：2020年7月10日（金）～8月30日（日）

11:00～20:00



<KICHIJOJI>

開催場所：Sign 吉祥寺（東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 本館 1F）

開催期間：2020年7月22日（水）～9月13日（日）

11:00～20:00



<OSAKA>

開催場所：ディアモール大阪（大阪市北区梅田 1 丁目大阪駅前 ダイヤモンド地下街 1 号）

開催期間：2020年7月10日（金）～9月22日（祝・火）

10:00～21:00

※8/19(水) 休館日



## ■おうちでも Fruits in Tea が体験できるコールドブリューシリーズも発売中

お店で提供している Fruits in Tea でも使用している、水からすぐに抽出できる本製品であれば、お好みのカットフルーツやシロップと氷を入れるだけで簡単に Fruits in Tea をつくることができます。お店がオープンするまで、一足先におうちでもお楽しみください！

商品画像					
商品名	リプトン コールドブリュー ルイボス& ホワイトピーチティー ティーバッグ 12袋	リプトン コールドブリュー グリーンティー ピーチ& オレンジ ティーバッグ 12袋	リプトン コールドブリュー パイナップル& ハイビスカスティー ティーバッグ 12袋	リプトン コールドブリュー アールグレイ ティーバッグ 12袋	リプトン コールドブリュー アールグレイ ピローバッグ 5袋
入り数	12袋	12袋	12袋	12袋	5袋
希望小売価格 (税抜)	360円	360円	360円	360円	415円
発売地域	全国				
リプトン ブランドサイト	<a href="http://www.lipton.jp/">http://www.lipton.jp/</a>				

## ■ Fruits in Tea について

夏の暑い日。水出しのアイスティーをタンブラーに入れてゴクゴク飲む。そんな新しい夏の「紅茶生活」をリプトンが提案します。「Fruits in Tea」は、アイスティーにビタミンいっぱいのフルーツやハーブを入れて、自由に美味しく楽しむ夏にピッタリの紅茶スタイルです。

## ■ Lipton TEA STAND について

リプトンは、紅茶をもっと日常的に手軽に美味しく飲んでいただきたいと考え、2018年冬に名古屋と博多に常設店として「Lipton TEA STAND」をオープンしました。各店舗では、シンプルな紅茶からFruits in Teaをはじめ、ロイヤルミルクティーやスイーツ感覚で楽しめる季節限定メニューなど、その日の気分や好みに合わせた幅広いメニューを展開しています。

## ■ Fruits in Tea特設サイト

[http://brand.lipton.jp/leaf/fruits\\_in\\_tea/](http://brand.lipton.jp/leaf/fruits_in_tea/)

## <企業情報>

主催：ユニリーバ・ジャパン・カスタマーマーケティング株式会社

本社：東京都目黒区

代表取締役社長：サンジェイ・サチュデヴァ