

Afternoon Tea TEA STAND

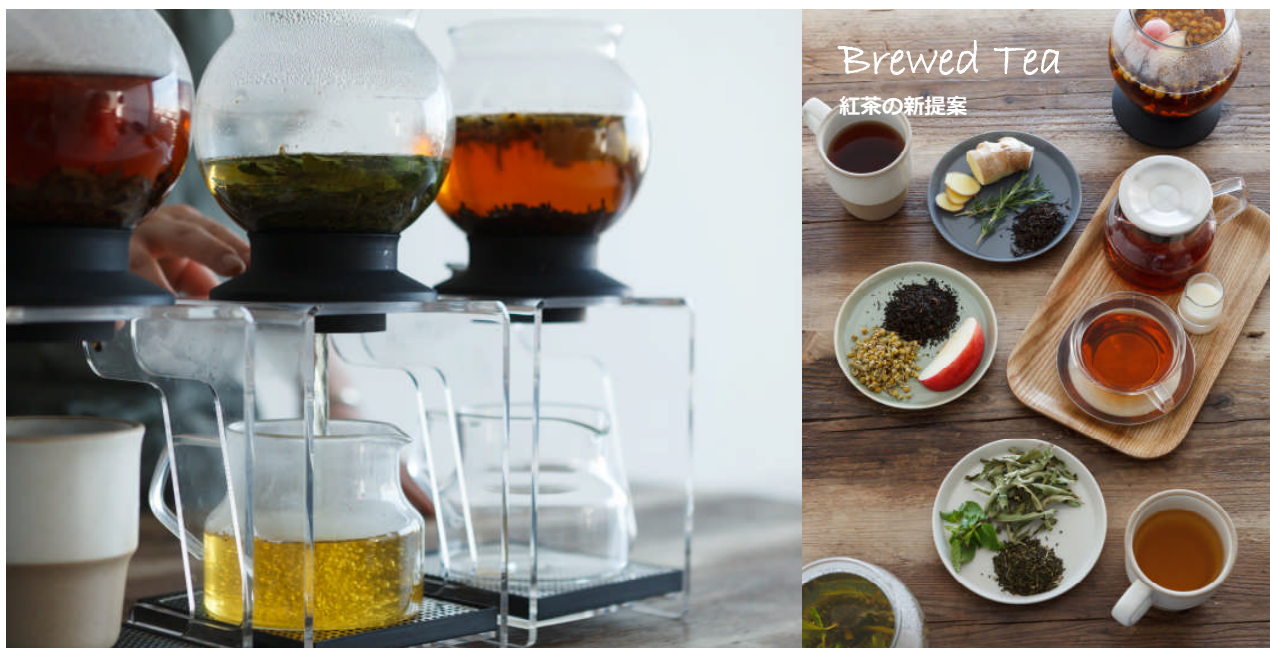
2014年8月26日
アイビー株式会社

本格派も満足できる紅茶の新しいスタイル
ハーブや果実とのブレンドや厳選した茶葉を目の前で一杯ずつ丁寧にブリュードする

表参道限定「ブリュードティー」3種類

9月4日(木)から新発売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、“Suit Yourself!誰もが、もっと自由に紅茶を愉しんだっていいじゃない。”をコンセプトに2013年に誕生したアフタヌーンティー・ティースタンドで、本格的な味わいを手軽に愉しめる「ブリュードティー」を9月4日（木）より表参道限定で発売します。「ブリュードティー」で新しい紅茶の世界をお愉しみください。



「ブリュードティー」とは、カウンターに並ぶティードリッパーを使い、スタッフがお客様の目の前で一杯ずつ丁寧に淹れる紅茶の新しいスタイルです。店内に広がる香りはもちろん、紅茶を淹れるプロセスが目の前で愉しめるのが「ブリュードティー」の特長です。また、茶葉とハーブや果実をブレンドすることで生まれる美味しさの広がり、本格派の方にご満足いただけるだけでなく、紅茶初心者の方にも新鮮な驚きと発見をもたらします。発売月である9月は店頭で毎日テイスタング※を実施し、アフタヌーンティー・ティースタンド表参道にご来店頂いた方に「ブリュードティー」を体験していただきます。

※限定での実施。

<Brewed Tea (ブリュードティー) 3つのポイント>

- ・お客様の目の前で一杯ずつ淹れるため、広がる香り、鮮やかな水色、茶葉の個性が愉しめる。
- ・フルーツやハーブを合わせた TEASTAND オリジナルのブレンドティーは、気分やシーンに合わせて。
- ・ゆっくり紅茶を愉しみたい時はポット、気軽に愉しみたい時はマグカップ、と自由にサイズを選べる。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

Brewed Tea(ブリュードティー)発売の経緯

アフタヌーンティーが手掛ける新業態「アフタヌーンティー・ティースタンド」は、紅茶をもっと多くの方に楽しんでほしいと2013年に誕生しました。“セルフ・ティーカフェ”という新しいスタイルで、主軸メニューの「ラティー」※を中心に、季節ごとに様々なアレンジティーを提案しています。

この秋、「アフタヌーンティー・ティースタンド」が新しく提案したいのは、茶葉が持つ本来の味わいを愉しめる“ストレートティー”と、茶葉とハーブや果実を組み合わせることで美味しさの方程式が無限に広がる“ブレンドティー”です。「ブリュードティー」という新しいスタイルで提供することで本格派だけではなく、紅茶初心者の方にも紅茶本来の美味しさや魅力を感じて頂けるのではと考えています。

※茶葉を濃いめに抽出しミルクを合わせた新感覚のティーラテ。

Brewed Tea(ブリュードティー)とは

●お客様の目の前で一杯ずつ淹れるため、広がる香り、鮮やかな水色、茶葉の個性が愉しめる。

紅茶を淹れるプロセスをお客様にもご覧頂けるよう、カウンターに専用のティードリッパーを並べました。オーダーを受けてからお客様の目の前で一杯ずつ丁寧に淹れるため、広がる紅茶の香りはもちろん、茶葉がお湯の中でゆっくりとほどけ、鮮やかな色に変化していくプロセスがご覧いただけます。クオリティーシーズンに収穫された希少性の高い茶葉のほか、季節限定の茶葉も愉しめるため、訪れるたびに新しい発見があります。

●フルーツやハーブを合わせた TEASTAND オリジナルのブレンドティーは、気分やシーンに合わせて。

ブレンドティーといえば産地やフレーバーの異なる茶葉を組み合わせたものが一般的ですが、茶葉にフレッシュフルーツやハーブを合わせて、気分や時間帯に合わせて提案するのが TEASTAND 流です。この秋、登場するブレンドティーは、「リラックスティー」と「リフレッシュティー」の2種類です。リラックスしたい時はもちろん、頭をクリアにして気分をリフレッシュさせたい時など、気分やシーンに合わせて選べます。季節によって新しいブレンドが登場するため、紅茶の愉しみが広がります。

●ゆっくり紅茶を愉しみたい時はポット、気軽に愉しみたい時はマグカップ、と自由にサイズを選べる。

コンセプトの“Suit Yourself!”を感じて頂けるよう、店内で提供する「ブリュードティー」はポット、またはマグカップで提供します。ゆっくりとしたティータイムを過ごしたい方はカップ2杯分を愉しめるポットを、忙しい合間でも紅茶を愉しみたい方はマグカップをお選びください。



Premium Tea / 春、夏、秋と年に3回ある紅茶のクオリティーシーズン。その時期だけの味わいが愉しめます。

■ダーズリン セカンドフラッシュ (Hot)

Mag 380yen Pot 430yen

ゴバルダラ茶園で収穫された、希少性の高い夏摘み茶葉。まるやかなコクとハチミツのような優しく甘い香りが特徴。

Brend Tea / 茶葉とフレッシュフルーツやハーブの組み合わせを、気分や時間帯に合わせて愉しめます。

■リラックスティー (Hot)

Mag 380yen Pot 430yen

カフェインレスアールグレイの茶葉に、カモミール、フレッシュアップルを合わせたリラックスブレンド。

スパイスミルクをお好みで。

■リフレッシュティー (Hot)

Mag 380yen Pot 430yen

マスカットフレーバーの緑茶に、フレッシュミント、オーガニックレモンバーベナを合わせたグリーンハーブブレンド。

テイスティング概要

■実施店舗：アフタヌーンティー・ティースタンド表参道

■実施期間：9月4日(木)～9月30日(火)

■実施時間：①15:00～限定数なくなり次第終了 ②17:00～限定数なくなり次第終了

■内容：ご来店頂いたお客様に「ブリュードティー」を体験していただくテイスティングを実施します。店内に広がる紅茶の香りや紅茶を淹れるプロセスを目の前で愉しみながら、一杯ずつ丁寧に淹れた「ブリュードティー」をお試しください。

※時間によりお試し頂けるブリュードティーの種類が変わります。

そのほか、新商品のご案内 ※8/20～好評販売中



「海老と3種豆のコブサラダ」(上)
「スモークチキンと卵のイタリア風サラダ」(下)

■海老と3種豆のコブサラダ 600yen (with Bread & Tea +250yen)
海老、3種豆のマリネ、ボイルエッグ、トマトを合わせたグリーンサラダ。コブサラダドレッシングとともに。

■スモークチキンと卵のイタリア風サラダ 600yen (with Bread & Tea +250yen)
トマト風味のペンネ、スモークチキン、ボイルエッグを合わせたグリーンサラダ。ジェノベーゼドレッシングとともに。

※価格は税込です。9月4日(木)より、アフタヌーンティー・ティースタンド全店で実施します。

<店舗概要>

店名：アフタヌーンティー・ティースタンド表参道

住所：東京都渋谷区神宮前 4-3-2

T E L : 03-6447-1411

営業時間：平日・土曜 8:00～22:00

日祝 9:00～22:00

定休日：不定休

席数：50席



<コンセプト>

Suit Yourself!誰もが、もっと自由に紅茶を愉しんだっていいじゃない。

自由な発想で作られた新感覚のティードリンクを気軽なスタイルでお愉しみいただける、

「アフタヌーンティー」のあたららしい試み。

本格的な紅茶を求める人も、カジュアルに愉しみたい人も、店内でゆっくりしたい人も、会社や家庭で飲みたい人も、

誰もが思い思いの時間を過ごせるセルフ・ティーカフェです。

<ホームページ> <http://www.afternoon-tea.net>