
 宇治茶 祇園辻利 でさえ発売されていないお茶？！

## 類を見ない「玉露新茶」、わずか1カ月限定でぶぶるから販売！

～6月20日(木)～6月中旬、東海道新幹線京都駅「ASTY SQUARE」内「ぶぶる」にて～



2024年6月20日(木)、1860年創業、京都・祇園から宇治茶の豊かな味わいと愉しみをお届けする株式会社祇園辻利(本社:京都府京都市、代表取締役:三好 正晃)が展開する新ブランド「ぶぶる」より、夏本格化の直前に、わずか1カ月弱の期間限定で旬の「玉露新茶」関連商品を6月中旬までの期間限定で販売いたします。

宇治茶専門店  宇治茶 祇園辻利 でさえも発売されていない稀な「玉露新茶」、これまで味わったことのない新感覚のティーメニューをお届け。

「ぶぶる」では、あえてファンの多い「抹茶(碾茶)」ではなく、茶葉の素材に応じた使い分けを可能とする老舗ならではの知見と技術でしか成し得ない「揉み茶(煎茶、玉露、ほうじ茶、玄米茶など)」を軸とした商品ラインナップで、これまでにない市場を開拓しています。

中でも、一年に一度だけ味わえる「新茶」の中でも、「宇治茶祇園辻利」でさえ発売されていない稀な「玉露新茶」を、夏が本格化する直前のダメージを癒すかのようにご提供。その若々しく爽やかな中にも奥深い旨味を感じられる味わいは、心身ともに元気を与えてくれます。

玉露新茶そのものの味わいを感じられるストレートティーの他、フレッシュながら奥深い味わいをラテやスカッシュにアレンジしたメニューなど、類い稀な新しい楽しみ方を京都駅から発信します。

京都駅の新幹線中央口すぐ(JR東海京都駅構内アスティ京都2階)という立地から、京都を訪れる方々や京都から出発される方のお買い物の場としての機能性は抜群。5月に発売開始し、予想を上回る人気の「ぶぶるオリジナル茶缶」に入った玉露新茶は、ここにしかない「新たな京土産」としても最適。この機会に是非お立ち寄りください。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

-商品情報-

商品名: ストレートティー 玉露新茶

もみ茶を純粋に味わうストレートティー。  
アイスは水出しで、ホットは急須で丁寧に抽出し  
玉露新茶本来の味わいを感じていただけるようご提供しています。  
玉露新茶の爽やかな味わいと、奥深い旨味の両方を楽しめる「ぶぶる」の玉露新茶。  
玉露新茶そのものを味わいたい方に、おすすめしたいメニューです。

■販売価格: ¥500(税込)



商品名: ティーラテ 玉露新茶

玉露新茶をじっくりと抽出した、味わい深いティーラテ。  
日本初のお茶専用ミル機を使用しているので、  
濃厚な玉露新茶の苦味と、ミルクの優しい味わいが特長。  
抹茶ラテがお好きな方へ、新しい味わいをご提案します。

■販売価格: ¥750(税込)



商品名: スカッシュ ピンクグレープフルーツ玉露新茶

ゆっくりと時間をかけて水出した高濃度のお茶に、  
ソーダとフルーツを組み合わせたノンアルコールドリンク。  
お茶とフルーツと炭酸を組み合わせた新しい味わいで、  
水出し玉露新茶の爽やかさと甘味を引き立てる  
ピンクグレープフルーツと組み合わせた、後味スツキリのスカッシュです

■販売価格: ¥650(税込)



商品名: 玉露新茶/玉露新茶ティーバッグ

ぶぶるのコンセプトカラーのひとつ、グレーを基調とした  
オリジナル茶缶に、新鮮な玉露新茶をお詰めしました。  
ティーバッグに簡単に抽出するタイプと、  
丁寧派におすすめしたい急須で淹れる茶葉タイプの  
2種ありますので、ライフスタイルに合わせてお選びください。

■販売価格: 玉露新茶48g、ティーバッグ3g×8袋 各1,944円(税込)



## ぶぶるについて

### あえて「抹茶(碾茶)」ではなく、「揉み茶」の新しいカタチに挑戦



世界でも類をみない、お茶の多様な味わいと香りの最前線を提供するため、2023年10月京都駅に誕生した「祇園辻利」3つ目の新ブランド「ぶぶる」。

京言葉でお茶を意味する「ぶぶ」を採用し、体験、すなわち「ぶぶる」(動詞)とすることで、飲む・食べるに加え、“自分らしい暮らしに合った、お茶の楽しみ方”というスタイルを切り拓き、いつもそばにある「お茶」から人々の心と体を整えることを目指しています。



### ぶぶるの商品カテゴリー



テイクアウト「ドリンク」は、スカッシュ、ティーシェイク、ティーラテ、オーガニック、ノンカフェイン等、全8種類。カモミール、レモンマートルといった癒しの効果をもたらす「ハーブ」、そして「揉み茶」の濃度やカフェインレスまで。さらに、マンゴーやバナナ、ストロベリーなどのフルーツと組み合わせた「ティーラテ(フルーツ)」が新たに登場。暮らしにおける身近な趣向から「お茶」を選べるよう、100通り以上<sup>(\*)</sup>の「お茶」の味わいをお楽しみいただけます。

\*1:お茶の濃さやトッピングなどのカスタマイズを含む合計100通り以上



茶葉を練り込んだ特製のパンに、すっきりとした後味をもつ植物性のソイバターを挟んだ「ぶぶるさんど」。定番のあんバター(玉露、ほうじ茶)や、新幹線の“ちょっとした、贅沢おつまみ”としても嬉しい「お漬物」を組み合わせた「玉露ガーリックしば漬け」や「ほうじ茶ガーリックすぐき」の味わいが楽しめます。また持ち帰りやすさも配慮されたヌードルには玉露つゆが使用され、ここでしか味わえないテイクアウト「フード」をご提供しています。



お土産は、定番の“甘〜い”和スイーツだけでなく、前代未聞のお茶のスナック菓子「ぼてと」や、茶葉がまるごと入った健康にも嬉しいお茶の「ふりかけ」など、食欲そそるアイテムが店内にずらりと並びます。貰ったひとのこころもまるくなる、愛らしい京土産を取り揃えています。

## 祇園辻利について

京都・祇園の地から、最高の宇治茶をお届け。



祇園辻利の歴史は、1860年(萬延元年)。屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。

また、時代に合わせ宇治茶の旨みを追求する祇園辻利は、1978年に宇治茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。宇治抹茶を贅沢に使った良質な抹茶スイーツを開発・提供しています。

2023年10月には、玉露・煎茶・ほうじ茶など「揉み茶(もみちゃ)」専門の新ブランドとして京都駅に「ぶぶる」が誕生。お茶がもたらしてくれる「歓び」のひとときを、多くの方々へお届けしてまいります。

