

2026年3月20日

【新ブランド誕生！】3月23日（月）より「岡田謹製茶織屋」がJR東日本東京駅に期間限定初出店！
香りゆかしい国産の茶葉とこく深いチョコレートを織り込んだ和洋な菓子。
ほのやかな甘みと旨みで至福の一服を。

株式会社ケイシイシイ(本社: 北海道千歳市、代表取締役社長: 上村 成門)は、東京に誕生した“あんバタースイーツ専門店”「岡田謹製あんバター屋」の姉妹ブランドとして、2026年3月23日(月)～2026年4月8日(水)の期間、JR東日本東京駅にて「岡田謹製茶織屋(おかだきんせいちゃおりや)」を期間限定出店いたします。国産茶葉の香りとカカオの旨みを掛け合わせた、唯一無二の“和洋な菓子”をお楽しみください。

ブランドコンセプト

香りを織りあげ、
小粋に仕立てる。

香りゆかしい国産の刻み茶葉を、
こく深いチョコレートに丹念に織り込む。
茶葉の凛とした香りとカカオの味わいを、
余すところなくいただく和洋な菓子。
ほのやかな甘みと旨みは唯一無二。
口当たり良好。風味良し。
岡田謹製茶織屋で、至福の一服を。



出店概要

- 出店期間：2026年3月23日(月)～2026年4月8日(水)
- 営業時間：月～土 8:00～22:00
日・祝 8:00～21:00
※最終日は20:00閉店
- 開催場所：JR東日本東京駅B1 グランスタ東京 イベントスペース「スクエアゼロ」(改札内)
- 取扱商品
 - ・芳ばしい京都産*ほうじ茶をチョコレートに溶け込ませ、焙煎玄米が香る軽やかな食感の日本茶菓子「**グランほうじ茶**」 *製品中のほうじ茶のうち京都産80%使用
 - ・国産抹茶のチョコレートを碾茶を合わせ、あられと焙煎玄米が旨味を引き立てる「**グラン抹茶**」
 - ・ふたつの茶香を、ひと箱に。芳ばしいほうじ茶と、抹茶を一箱にした「**グランアソート**」
 - ・さっくり香ばしいパイに、京都産*の茶葉が刻みこまれたほうじ茶クリームをサンドした「**パイサンドほうじ茶**」 *製品中のほうじ茶のうち京都産70%使用
 - ・宇治抹茶とチョコクリームのほどよい甘みでお抹茶とメロンパンを嗜む「**メロンパン抹茶**」
 - ・宇治抹茶を贅沢に味わい尽くす抹茶づくしのメロンパン「**メロンパン抹茶づくし**」

国産茶葉の香りとチョコレートの旨みを掛け合わせた、唯一無二の“和洋な菓子”



焙じたてのような香りの一服。

芳ばしさを引き出したほうじ茶を、京都産*のほうじ茶チョコレートに溶け込ませ、まるで焙じたての香り愉しむ逸品に。小気味のよい食感は、焙煎玄米とあられのなせる業。これぞ日本茶菓子の真骨頂。

*製品中のほうじ茶のうち京都産80%使用

【商品名】 グランほうじ茶

【内容量】 6枚

【価 格】 1,620円（税込）



濃く深い香りの余韻。

国産抹茶のチョコレートに碾茶を混ぜ合わせ、抹茶の香りを心ゆくまで味わえる日本茶菓子。軽やかな口当たりは、あられと焙煎玄米。噛み締めるほど抹茶の旨味を引き立てる。あと味の余韻もまた愉しむ一品。

【商品名】 グラン抹茶

【内容量】 6枚

【価 格】 1,620円（税込）



ふたつの茶香を、ひと箱に。

芳ばしさを引き出したほうじ茶と、まろやかな旨味を愉しむ抹茶。忍ばせたあられと焙煎玄米は、小気味のよい食感とともに茶香を引き立てる。ふたつの豊かな香りを、土産に良しなひと箱に。

【商品名】 **グランアソート**

【内容量】 12枚

【価 格】 3,240円（税込）



香り包みのほうじ茶パイ。

フロランタンパウダーを纏わせ、さっくり焼き上げたパイに、京都産*の茶葉が刻みこまれたほうじ茶クリームを手絞り。ほうじ茶本来のこく深い香りのクリームを、口いっぱい頬ばる贅沢なひとときを。

*製品中のほうじ茶のうち京都産70%使用

【商品名】 **パイサンドほうじ茶**

【内容量】 4個

【価 格】 1,512円（税込）



お抹茶、メロンパンで嗜む。

宇治抹茶を織り込んだしっとりとしたパン生地に、惜しみなくたっぷりビスケット生地を纏わせて、丁寧に焼き上げた風味豊かな特製メロンパン。柔らかなチョコクリームが抹茶を引き立て、ほどよい甘みと軽やかな歯応えをお楽しみいただけます。

【商品名】メロンパン抹茶

【内容量】1個

【価格】432円（税込）



お抹茶、纏い極める。

ビスケット生地からパン生地、クリームまで宇治抹茶を贅沢に味わい尽くす抹茶づくしのメロンパン。じっくり焼き上げたしっとりとしたパン生地の奥に、甘さを抑えた濃厚な抹茶クリームと、抹茶チョコクリームを閉じ込めました。軽やかな口当たり、爽やかな余韻とともに、たしかな存在感を放つひと品。

【商品名】メロンパン抹茶づくし

【内容量】1個

【価格】486円（税込）

ブランド背景



明治時代、日本が西洋文化を次々と取り入れ、新しい時代の幕が開けました。「岡田謹製あんバター屋」の二代目は、先代から受け継いだ至高の「餡子」を、当時の時の流れと響き合わせ、西洋の「バター」を巧みに融合させた「和洋菓子」へと進化させました。その揺るぎない技と情熱を引き継いだのが、三代目「岡田謹製茶織屋」です。代々受け継がれてきた探求心は、「お茶」と「チョコレート」とのめぐり逢わせが「和洋菓子」のさらなる革新を遂げることになりました。そして、常識にとらわれない新しい美味しさを求め、「和洋菓子」のさらなる高みを目指す私たちの挑戦は、これからも変わることなく続いていきます。

制服には、老舗お茶屋さんをイメージした「法被」と「三角巾」を着用。背面に描かれているロゴは茶葉のイメージである色を背景に、茶葉を織り込むようなイメージで描きました。

ブランド概要

『日本の「お茶」と「チョコレート」の邂逅による和洋菓子のさらなる革新』をテーマに、2026年、東京に登場した国産の茶葉とこく深いチョコレートを丹念に織り込んだ「和洋菓子」を展開。常識にとられない新しい美味しさを求め、探求する私たちの挑戦は、これからも変わることなく続いていきます。



ブランドサイトURL：<https://chaoriya.jp/>

Instagram公式アカウント：https://www.instagram.com/chaori_ya/?utm_source=ig_web_button_share_sheet

会社概要

会社名：株式会社ケイセイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創業：1996年4月

資本金：8,000万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイセイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、

全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。