



報道関係者各位

2021年9月15日(水)

株式会社favy

店舗独自でメニュー作成の必要なし！
favyのサブスクシステムと人気商品がまるごと利用可能に。
favyサブスクのシステムと、月間平均14回来店される人気日本茶ブランドがセットに

店舗向けサブスクプラットフォームを提供する株式会社favy(本社:東京都新宿区、代表取締役:高梨巧、以下favy)が提供する「favyサブスク」の導入店向けに、サブスクメニューを「まるごと」導入できるサービスを開始いたします。

このサービスは、「favyサブスク」を導入いただいた店舗様、企業様向けのサービスです。株式会社クラフト・ティー様とライセンス契約を結ぶことにより、「CRAFT TEA」のメニューを導入することが可能となります。「CRAFT TEA」のメニューは、月平均14回来店されている人気のメニューです。これまでサブスクサービスの導入にあたって必要だった「サブスクのシステム導入」と「サブスク用の商品開発」を同時に解決いたします。



■今回提供を開始するサービスについて

今までは店舗様独自でメニューを作成する必要があった「favyサブスク」ですが、株式会社クラフト・ティー様のライセンス加盟店に参加されることで、月間の平均来店回数14回という人気のサブスクプラン・原材料・商品レシピをセットで導入いただけます。

店舗様で新たなサブスクプラン作成や仕入れルート開拓の必要がなく、人気商品を自社の新メニューとして手軽に導入できます。

高級茶葉を使用するシングルオリジン日本茶やティーラテ、日本茶スムージーなど、同社の運営店舗ですでにサブスク提供されている人気商品となります。

特徴

- ・新規でメニューを開発せずに、再来店率の高いサブスクを簡単に導入することが可能
- ・メニューの提供のみとなるため、店舗様は店舗名を変えずに導入いただける



会員様に人気の「CRAFT TEA LATTE」

■「CRAFT TEA」のライセンス加盟店募集について

株式会社クラフト・ティー様は、日本茶の消費量を増やす事を目的に事業を展開されております。運営する店舗ではサブスクシステム「favyサブスク」を導入されており、お客様の月間平均来店回数は14回と大きな成果をおさめています。

日本茶の消費量の裾野を拓げるためにも、多くの飲食店様に日本茶メニューを取り扱って欲しいとの想いから、「ライセンス加盟店」の募集を開始されました。

FC(フランチャイズ契約)とは異なり、メニューの材料やレシピのみを提供する「メニューライセンス制度」は、導入実績のあるメニューを自店舗の新商品としてそのまま導入する事が可能となります。

CRAFT TEA

毎日の上質をもっと手軽に。
静岡県川根本町を中心に、茶師が厳選した日本各地の
高品質なシングルオリジン日本茶。

サブスク会員なら ¥0

基本こだわりの温かいお茶 (50℃) でご提供いたします。
ICE もできますのでお気軽にお声がけください。

¥410

CRAFT TEA LATTE

上質なシングルオリジンの日本茶を使用したティールーテ。
日本茶が本来持つ香り高い味わいをお楽しみください。

緑茶

厳選されたオリジナル茶葉を使用。
爽やかな緑色と、クリアで優しい旨み。

ほうじ茶

丁寧に焙じられたほうじ茶と
豊かな味わいをお楽しみください。

麦茶

ほろ苦く爽やかな口当たり。
チョコレートのような風味。

和紅茶

優しい味わいのお茶と、
ミルクで濃厚な味わい。

¥520 ¥420

あさのか
高品質な川根産茶葉
形状の整った露地栽培の茶葉にやや強めの焙煎。
印象的な甘い香りを引き出し、明るく軽やかな味わいに仕上げました。

山のいぶき
静岡県川根本町・久野産地産地
川根本町エリアでは珍しい程よく蒸しを入れた川根茶。奥深く柔らかな甘さの中に、青く爽やかな香りが心地よく残る一杯。

さえみどり
高品質な川根産茶葉
形状の整った露地栽培の茶葉に丁寧で優しい焙煎。
クリアで香り高く、上品で爽やかな風味が際立つりと華やかにお楽しみください。

つゆひかり
静岡県産 100% の産地で育つ丁寧な茶葉のみを使用した華やかな品種。柔らかな甘さ、コクある味わいと清潔感を持ち合わせたバランスの良い一杯。

香駿
静岡県産 100% の産地産地
太陽の光をたっぷり浴び、軽く爽やかな「いちよう」させた茶葉を使用。上品な飲み心地と清潔感のある心地よい飲み口。

べにふうき和紅茶
静岡県産 100% の産地産地
静岡県産の産地で育つべにふうき 100% の和紅茶。飲みが少なく爽やかな口当たりと茶葉の香りが印象的な一品。ストレートでお楽しみください。

川根紅茶
静岡県産 100% の産地産地
国産茶葉の一番茶だけでつくった紅茶。柔らかな飲み口ながら、しっかりとした味わいと程よい渋み。ホディーを感じる盛りです。

やぶきた金色ほうじ
静岡県産 100% の産地産地
大井川産地に生産される一番茶の葉だけをを使用した贅沢なほうじ茶。美しい黄色と、力強い香りをお楽しみください。

CRAFT TEA SMOOTHIE

日本茶 × マンゴー × ミルクを使用した、オリジナルスムージー

茶葉入り緑茶

緑茶の香りと茶葉の旨みとマンゴーの爽やかな風味が心地よく残る一杯。

ほうじ茶

爽やかな味わいのお茶と、
マンゴーの爽やかな風味が心地よく残る一杯。

茶葉入り紅茶

フルーティーな味わいをお楽しみください。
茶葉の旨みとマンゴーの爽やかな風味が心地よく残る一杯。

¥580 ¥480

シングルオリジンドリップコーヒー
(HOT or ICE)
厳選されたシングルオリジンのドリップコーヒー。
香り高い味わいをお楽しみください。

¥480 ¥380

OPTION MENU クラフトティールーテやコーヒーにおすすめ！自分好みにカスタマイズ

甘さ追加 ¥50 <small>(100% サトウキビ糖)</small>	豆乳追加・変更 ¥100
フレーバー追加 ¥50 <small>(100% サトウキビ糖/ノンアルコールシロップ)</small>	牛乳追加 ¥100
	ホイップ ¥100

favyは生産者様・メーカー様の販売促進のご支援もできるようになりました
favyでは株式会社クラフト・ティー様の商品のライセンス販売を皮切りに、サブスク導入店舗やブランドのサブスク商品をライセンス販売するお手伝いをしていく予定です。

また、ブランドの価値向上を目的とした様々な支援も実施します。
例えば株式会社クラフト・ティー様の場合は、ブランド開発、メニュー開発、システム提供、店舗オープン、そして運用までをワンストップでご支援させていただいております。

favyが代理店を行っておりますので、資料請求をご希望の方や詳細をお伺いされたい方は、下記HPの申し込みフォームよりお申し込みください。

https://subsc.favy.jp/biz/ct_license001

【会社概要】

会社名：株式会社favy

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

事業内容：飲食市場に特化したマーケティング支援および飲食店運営

<http://www.favy.co.jp/>

本件に対するお問合せ先
株式会社favy 広報担当 倉田・川島
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F
TEL: 050-1746-3240
MAIL: pr@favy.co.jp