



【報道関係各位】

2022年3月22日

素材と製法にこだわった本格派ラテ「綾鷹カフェ」シリーズ
発売から1年で1.4億本突破※1「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」に次ぐ第二弾登場

「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」 4月4日(月)全国で新発売

吉岡里帆さん出演の新CMが4月5日(火)より全国放映開始

コカ・コーラシステムは、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランド「綾鷹」より、素材と製法にこだわった本格派ラテ「綾鷹カフェ」シリーズの第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」を2022年4月4日(月)から全国で発売します。それに伴い、ブランドアンバサダーである女優の吉岡里帆さんが出演する新 TVCM「綾鷹カフェ『カフェにしますか』ほうじ茶ラテ」篇(15秒)を4月5日(火)から全国放映します。



急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランドとして、今年15周年を迎える「綾鷹」。伝統を重んじながらも、お茶の新しいおいしさと楽しみ方を提案するため、昨年、京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」とスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」が監修した「綾鷹」ブランドの新シリーズとして「綾鷹カフェ」が誕生しました。その第一弾となった「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」(以下、「抹茶ラテ」)は、本格抹茶を贅沢に使用した濃厚な味わいが好評で、発売から1年で累計出荷本数が1.4億本※1を突破し、2021年の抹茶系飲料市場で売上金額No.1※2となりました。「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は、PETボトルでそのままお飲みいただくだけでなく、お客様の好みにあわせたアレンジもSNSを中心に話題となるなど、PETボトル飲料の新しい飲まれ方として、これまでとは違った飲用体験を提供しています。

4月4日(月)から発売する同シリーズ第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」(以下、「ほうじ茶ラテ」)は、「抹茶ラテ」同様、厳選された上質素材と独自製法にこだわり、国産粉ほうじ100%を贅沢に使用し、ほうじ茶の味わいを引き立てる上品なミルクの味わいをお楽しみいただけます。発売にあわせて、4月5日(火)からブランドアンバサダーの吉岡里帆さんが出演する新CMの全国放映をはじめ、大型キャンペーンを展開していきます。また、「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」と「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」を使用した公式アレンジレシピも公開します。

今後、「綾鷹カフェ」シリーズは、素材の良さを引き出した本格的な味わいが楽しめる「抹茶ラテ」と「ほうじ茶ラテ」の2製品で、いつでもどこでも、気持ちをほぐして前向きな気分になれる、お茶の新しいおいしさをお届けします。

※1 2021年3月22日～2022年3月21日(出荷ベース・自社データ)440/280mlPET 合計

※2 インテージ SRI+調べ 抹茶系飲料(抹茶乳飲料+液体茶(抹茶フレーバー))市場 2021年1月～2021年12月 累計販売金額

■「綾鷹カフェ」シリーズ第二弾！本格的で贅沢な味わいの「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」

「綾鷹カフェ」シリーズの第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」は、素材と製法にこだわったほうじ茶ラテの味わいが楽しめます。素材には、宇治の老舗茶舗「上林春松本店」の協力のもと厳選した国産粉ほうじを 100%使用しています。また、抹茶の原料である碾茶をほうじた原料を一部使用し、他にはないコクのある濃厚な味わいを実現しました。コカ・コーラ社独自の製法で、国産牛乳やミルクブースト技術を駆使し、スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」監修のもと、ほうじ茶の風味を引き立てる上品な口当たりのミルクの味わいと、口の中で広がるほうじ茶ならではの自然な香ばしい香りをお楽しみいただけます。

「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」は、独自製法によってお茶の素材の良さを引き出した本格的なおいしさで、いつでもどこでも、気持ちをほぐして前向きな気分になれる、これまでにない新しいほうじ茶ラテです。



<新CMについて>

「綾鷹カフェ『カフェにしますか』ほうじ茶ラテ」篇(15 秒)

吉岡里帆さんが、オフィスで仕事に一区切りつけるシーンから始まります。同僚の「カフェにしますか」の一言で「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」のボトルをあける吉岡さん。すると場面はオフィスからカフェへ早変わり。「ほうじの香りのカフェが来た」と笑みがこぼれる吉岡さん。「心をほぐす本格派ほうじ茶ラテ」と一言語り、「ほうじ茶ラテ」を飲むカフェから、元のオフィスに戻りホッと一息つく吉岡さんの姿で締めくくります。

CM ストーリー



同僚男性
「カフェにしますか？」

吉岡さん
「ほうじの香りのカフェが来た」



NA:
国産ほうじ茶
100%

注釈: ※イメージです

吉岡さん
「心をほぐす、本格派ほうじ茶ラテ」

NA:
綾鷹カフェから
新メニュー

<「綾鷹カフェ」公式アレンジレシピ> ※料理レシピ動画サービス「クラシル」監修



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」のふわとろフレンチトースト

<材料(1人前)>

- 食パン(4枚切) 1枚
- 卵液
 - ・「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」200ml
 - ・卵(Mサイズ) 1個
 - ・砂糖 小さじ2
 - ・有塩バター 10g

<手順>

- ①耐熱ボウルに卵液を入れ、半分に切った食パンを浸す。
- ②ラップをせず 600w の電子レンジで両面 40秒ずつ加熱
- ③バターをひいて中火で焼き、両面に焼き色がついたら盛り付け

お好みでいちごや砂糖をトッピングしてもおいしい！



「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」のレンジで簡単もちりケーキ

<材料(2個分)>

- ホットケーキミックス 100g
- 卵 1個
- 練乳 大さじ1
- 「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」60ml

<手順>

- ①材料を混ぜマグカップに入れ空気を抜く
- ②ラップをせずに 600w の電子レンジで 1分30秒加熱しできあがり

お好みでいちごやホイップクリームをトッピングしてもおいしい！

■「綾鷹カフェ」シリーズと第一弾「抹茶ラテ」について

2007年10月の発売以来、急須で入れたような本格的な緑茶のおいしさでご好評いただいていた「綾鷹」は、伝統を重んじながらも、時代に合わせて常に新たな挑戦に取り組み、毎日の生活の中でお楽しみいただける本格緑茶として、新しい価値を提供しています。

そして2021年、「お茶をもっと自由に、もっと楽しく」という思いをもとに、「綾鷹」から誕生したのが「綾鷹カフェ」シリーズです。厳選された上質素材と独自製法にこだわった「綾鷹カフェ」は、忙しい毎日を送る現代の生活者が心のやすらぎを求め、自然体でいられる場所のひとつとして浸透してきた「カフェ」に着目し、京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」とスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」の監修によって、お茶の新しいおいしさとカフェに求めるやすらぎをお届けします。

シリーズ第一弾の「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は、上林春松本店の協力のもと「綾鷹カフェ」のために厳選した国産抹茶を贅沢に使用し、他にはない濃厚な味わいを楽しめます。また、緑茶「綾鷹」で使用している抹茶よりも大きい粒度で、口当たりや味わいを抹茶ラテに最適化し、そこに国産牛乳やミルクブースト技術を駆使した上品な口当たりのミルクテイストに仕上げています。製法にもこだわり、コカ・コーラ社独自の技術によって贅沢で本格的な抹茶の味わいを提供しています。ぜひ、第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」と合わせて、お楽しみください。



「綾鷹カフェ」に関する最新情報は下記アカウントをご参照ください。

公式サイト : <https://www.ayataka.jp/cafe/>

公式 Twitter : <https://twitter.com/ayatakaJP>

公式 Instagram : <https://www.instagram.com/ayatakajp/>

■15周年を迎える「綾鷹」ブランドについて

2007年10月に誕生した「綾鷹」は、創業450年の歴史を誇る京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店（かんばやししゅんしょうほんてん）」の協力のもと開発された、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランドです。

「綾鷹」の味わいは、①上林春松本店の伝統の技である“合組（ごうぐみ）”茶葉を組み合わせる技術、②「綾鷹」独自のにごりの製法、③原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”という3つのこだわりによって実現されています。誕生以来、旨み、渋み、苦みのバランスがとれた本格的なおいしさで多くのみなさまから大変ご好評いただいております。

<製品概要>

- 製品名 : 綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ
- 品名 : 清涼飲料水
- 原材料名 : 牛乳(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、緑茶(国産)、植物油、脱脂濃縮乳加工品、デキストリン、食塩／セルロース、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、カゼインNa、香料

■栄養成分表示(100ml 当たり):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
39kcal	0.7g	0.8g	7.3g	0.1g

- パッケージ／メーカー希望小売価格(消費税別): 440mlPET／146円
280ml 広口PET／139円(自動販売機のみ)

- 発売日 : 2022年4月4日(月)
- 販売地域 : 全国



「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」
440mlPET



「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」
280mlPET