



2021年11月9日

そのまま飲んでも、アレンジしてもおいしい PET ボトル飲料の新しい価値創造
「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」累計出荷本数 1 億本^{※1} 突破
抹茶系飲料市場 売上金額 No.1^{※2} を記録
寒い冬に心ほぐれる新アレンジレシピを公開

コカ・コーラシステムの緑茶ブランド「綾鷹」から誕生した新シリーズ「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は 2021 年 3 月の発売から累計出荷本数が 1 億本^{※1} を突破し、直近 1 年における抹茶系飲料市場で売上 No.1^{※2} となりました。これを記念して、11 月 10 日(水)から「綾鷹」公式 Twitter では 100 名様に 440mlPET 1 ケース(24 本入り)が抽選で当たるプレゼントキャンペーンを実施します。



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「綾鷹」から誕生した、新シリーズ「綾鷹カフェ」の第一弾「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は、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」に監修いただいた、これまでにない新しい本格派抹茶ラテの PET ボトル飲料です。贅沢に使用した国産抹茶 100%とそれを引き立てる上品なミルクの味わいを 20~30 代を中心とした多くの方にお楽しみいただいています。

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は本格抹茶を贅沢に使用したしっかりとした濃厚な味わいから、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でお楽しみいただいております。今年 3 月の発売以来、SNS などではアイデアに富んだアレンジレシピが話題になりました。同 7 月の販売再開時には、夏ならではの簡単アレンジとして「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を使用したフロートやババロア風などをご紹介し、440mlPET 販売再開の初週^{※3}には出荷本数が 1 秒間で 28 本という驚異的なペースを記録するなど、多くの方にご好評いただきました。

その後も引き続き、多くの方にご愛飲いただき、ついに今年 3 月の発売から累計出荷本数が 1 億本^{※1} を突破しました。そして、今回、これから迎える冬にぴったりの「ホット抹茶ラテ マシュマロ&きな粉トッピング」と「抹茶ラテ おしるこ」のアレンジレシピ 2 種を公開します。11 月 10 日(水)からは「綾鷹」公式 Twitter では 100 名様に「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」440mlPET 1 ケース(24 本入り)が当たるプレゼントキャンペーンも実施しますので、寒い日にほっこりする温かいアレンジレシピをぜひお試しください。

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は、“さっぱりしていて飲みやすい”、“とにかくおいしい”など味わいに対し高い評価をいただき、仕事の合間やちょっとした休憩時間にお飲みいただいております。今後も「綾鷹カフェ」シリーズは、いつでもどこでも人々の気持ちをほぐして前向きな気分をもたらすような、お茶の新しいおいしさを提案していきます。

※1 2021年3月22日~11月7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 2020年10月~2021年9月 累計販売金額

※3 2021年7月26日~8月1日(出荷ベース・自社データ)440/280mlPET 合計

■この冬にぴったりの、心ほぐれる「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」簡単アレンジレシピを公開

2021 年夏は、暑い季節におうちで楽しめる「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を使ったかき氷などの公式アレンジレシピを公開し、お客様自らがアレンジを楽しんでいただいている様子が SNS で 1 万件以上※4 投稿されるなど、話題を呼びました。今回は、これからの寒い冬に心をほぐす「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」の新アレンジレシピを 2 種類公開します。

※4 Twitter のリツイートを含む

「綾鷹カフェ」で作ろう！ ホットアレンジレシピ

① ホット抹茶ラテ マシュマロ&きな粉トッピング



綾鷹カフェ 抹茶ラテで作ろう!

原材料

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」	200ml※5
マシュマロ	適量
きな粉	少々

作り方

1. 「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」(常温)を耐熱容器に入れてレンジで温める。※6
2. マシュマロときな粉をトッピングして完成です。

<開発者コメント>

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」の抹茶とミルクのおいしさを引き出した簡単アレンジです。見た目もかわいいので是非お試しください。

② 抹茶ラテ おしるこ



綾鷹カフェ 抹茶ラテで作ろう!

原材料

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」	150ml※5
粒あん(缶づめ)	適量
塩	ひとつまみ
お餅	お好みで

作り方

1. お餅と粒あんをお好みの温度に温めます。
※お餅は食べやすい大きさに切ってレンジで温める。※7
※粒あんは常温のままもしくは耐熱容器でラップをしてレンジで温めるのがおすすめです。温めすぎないようにご注意ください。
2. 小鍋に「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を入れ、ひと煮立ちさせ、塩を一つまみ入れます。
3. お餅と粒あんを入れたお椀に静かに注ぎ入れ完成です。

<開発者コメント>

コク深く、体もほっこり温まる満足感のあるアレンジです。これからの時期に食べたくなる簡単和スイーツです。

(注意)「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」をレンジで温める際は、耐熱容器に入れかえるようお願いします。PET ボトルはそのまま温めないようご注意ください。

※5 「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」は容器の大きさに合わせてご使用ください。

※6 500W 2分 30秒を目安に様子を確認しながら必要に応じて加熱時間をご調節ください。

※7 500W 30秒を目安に様子を確認しながら必要に応じて加熱時間をご調節ください。

■「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」440mlPET1 ケース(24 本入り)を 100 名様へプレゼント

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」の累計出荷本数 1 億本を記念して、11 月 10 日(水)から「綾鷹」公式 Twitter では 100 名様に 440mlPET 1 ケース(24 本入り)が抽選で当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

<キャンペーン期間>

11 月 10 日(水)10:00~11 月 16 日(火)23:59

<応募方法>

「綾鷹」公式 Twitter アカウント(@ayatakaJP)をフォローしてリツイート



■新シリーズ「綾鷹カフェ」とその第一弾「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」

「綾鷹カフェ」シリーズ第一弾となる「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、1本あたり茶杓約2杯を使用し、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を実現しました。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が可能となりました。

「綾鷹カフェ」は、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、厳選された上質素材と独自製法でお茶の新しいおいしさと楽しみ方を提案していきます。



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」に関する最新情報は下記ご参照ください。

公式サイト : <https://www.ayataka.jp/cafe/> (「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」URL)

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

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

■「綾鷹」ブランドについて

緑茶ブランド「綾鷹」は、にごりのある、急須でいれたような緑茶の味わいを目指し、450 年の歴史をもつ宇治の老舗茶舗「上林春松本店(かんばやししゅんしょうほんてん)」の協力を得て開発されました。「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。2007 年の発売以来、多くの皆様から旨み、渋み、苦みのバランスがとれた本格的なおいしさがご好評いただいております。

<製品概要>

■製品名 : 「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」

■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(抹茶)、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、着色料(クチナシ、紅花黄)

■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
42kcal	0.6g	0.9g	7.9g	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)

■販売地域 : 全国



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」
440mlPET



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」
280mlPET