



【報道関係各位】

2022年7月8日

ひんやり、心ほぐれる「綾鷹カフェ」で、夏の「涼」の楽しみ方を提案
「綾鷹カフェ」サマーキャンペーン 7月11日(月)より開始
吉岡里帆さん出演の新CM『夏は氷ラテ』篇が全国で放映開始

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」から誕生した素材と製法にこだわった本格派カフェメニュー「綾鷹カフェ」のサマーキャンペーンを2022年7月11日(月)から開始します。

カフェで飲むような素材の良さを引き出した本格的な味わいが特長の「綾鷹カフェ」は、これまでPETボトルでそのままお飲みいただくだけでなく、お客様の好みや季節にあわせたアレンジで、PETボトル飲料としては新しい飲用体験を提案してきました。そんな「綾鷹カフェ」だからこそ、冷やしてもおいしい夏の楽しみ方を発信するキャンペーンを実施します。



発売から15カ月で2億本*を突破した「綾鷹カフェ」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」から誕生した新シリーズです。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」の監修の下、シリーズ第一弾「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」(以下、「抹茶ラテ」と)、第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」(以下、「ほうじ茶ラテ」)は、厳選された上質素材と独自製法へのこだわりから実現した本格的で贅沢な味わいが多くの方に好評いただいています。

例年に比べ、より暑いといわれる今夏のキャンペーンでは、TVCMやデジタル広告、屋外広告などを通じて冷やしてもおいしい「綾鷹カフェ」の魅力を伝えていきます。その他にも、コカ・コーラ公式アプリ「Coke ON」ドリンクチケットや、オリジナルグッズが当たるTwitterでプレゼントキャンペーンを実施します。

今年の夏は、冷たい「綾鷹カフェ」の「抹茶ラテ」と「ほうじ茶ラテ」で、ひんやり心ほぐれる、日本の夏の「涼」をお楽しみください。

* 2021年3月22日～2022年6月14日(出荷ベース・自社データ)「綾鷹カフェ 抹茶ラテ・ほうじ茶ラテ」440/280mlPET 合計

■新 CM「綾鷹カフェ『夏は氷ラテ』」篇(15 秒)

吉岡里帆さんが「あっつ〜」と言いながら、真夏の外出から帰宅するシーンから始まります。「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」と氷の入ったグラスを手に「冷たいカフェにしますか」と笑顔でボトルをあける吉岡さん。すると場面は家からカフェのテラス席へと早変わり。「夏は氷ラテ」と一言語り、冷たい「綾鷹カフェ」を一口飲み、最後は家の窓際でグラスを頬にあて「つめたっ」と喜ぶ吉岡さんの姿で締めくくります。



＜合計 1 万名様に当たる「SEVENTEEN」コラボグッズプレゼントキャンペーン＞

冷やしてもおいしい「綾鷹カフェ」を、より手軽におうちで楽しんでいただくために、7 月 11 日(月)から抽選で 1 万名様に、韓国の人気グループ「SEVENTEEN」とのオリジナルコラボグッズが当たる、プレゼントキャンペーンを実施します。キャンペーン期間中に、「綾鷹カフェ」などのコカ・コーラ社対象製品を購入したレシートで、応募ができます。対象製品の購入本数に応じて、SEVENTEEN コラボの「オリジナルクッション+グラス 2 個セット」や「オリジナルフローズンシェイカー」、「Coke ON」ドリンクチケットが、抽選で合計 1 万名様に当たります。

・応募期間

2022 年 7 月 11 日(月)10:00～8 月 28 日(日)23:59

※応募期間を過ぎてのご応募は受け付けできません。

※キャンペーン事務局側で、レシート情報の解析に時間を要し、応募期間を過ぎた場合に関しては、2022 年 9 月 9 日(金)23:59 までご応募いただけます。また、応募期間内に貯めたシールが残っている場合も同様の時刻までご応募いただけます。



・応募方法&対象製品について

詳細はキャンペーンサイトをご確認ください。

<https://ouchicafe.spexperts.jp/>

■ひんやりおいしい!「綾鷹カフェ」夏アレンジレシピ公開 ※料理レシピ動画サービス「クラシル」監修

昨年アレンジレシピが SNS で多数投稿され、話題を呼んだ「抹茶ラテ」。今回は夏にぴったりの「綾鷹カフェ」公式アレンジレシピを新たに公開します。

「抹茶ラテのパフェ風フロート」



材料

- ・「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」 150ml
- ・バニラアイス 50g
- ・氷 適量

■トッピング

- ・ミックスフルーツ 20g
- ・さくらんぼ缶 1個
- ・黒蜜 適量

作り方

- ① グラスに氷を入れ、「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を注ぐ
- ② バニラアイス、トッピングをのせ完成

トッピングはお好みで!

「ほうじ茶ラテのぜんざい風シャーベット」



材料

- ・「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」 140ml
- ・練乳 70g
- ・ゆであずき 30g
- ・きな粉 適量

■白玉

- ・白玉粉 20g
- ・水 20g
- ・水(加熱用) 300ml
- ・氷水(冷やす用) 適量

作り方

- ① 冷凍用ジップ付き保存袋に「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」、練乳を入れて軽く揉んだら、空気を抜いて平らにならし、冷蔵庫で 4 時間程冷やし固める
- ② ボウルに白玉粉を入れ、水を 2 回に分けて加え、都度混ぜ合わせて耳たぶくらいの柔らかさになるまでよく捏ねる。ひとまとめにし、直径 2cm ほどに丸める
- ③ 水を入れた大きめの耐熱ボウルに②をくっつかないように入れ、ふんわりとラップをして 600w の電子レンジで 3 分程加熱
- ④ 白玉が浮かび上がったからお湯を切り、氷水にさらして冷やし、水気を切る
- ⑤ ①を揉んで砕き、器に盛り付けたら、ゆであずき、④をのせ、きな粉をかけて完成

その他のアレンジレシピはこちら

<https://www.ayataka.jp/cafe/recipe/>

■「綾鷹カフェ」シリーズについて

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「抹茶ラテ」、第二弾「ほうじ茶ラテ」いずれも、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和素材のラテ飲料になります。



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」	「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>440mlPET</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mlPET</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>440mlPET</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mlPET</p> </div> </div>
<p>宇治の老舗茶舗「上林春松本店」の協力のもと、厳選した国産抹茶 100%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、スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」監修のもと、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。</p>	<p>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。また、抹茶の原料である碾茶をほうじし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。</p>

「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（かんぱ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お客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 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)

- 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)