

新感覚「ほうじ茶×ラーメン」が登場！

ほうじ茶葉&パウダーがダブルで香る、お茶農家こだわりの一杯



京都府・和束町にてお茶を生産する農業法人「D-matcha 株式会社」は、和束町にて運営するカフェ「d.matcha Kyoto CAFE&KITCHEN」にて、抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)を焙じた「碾茶ほうじ茶」と「ほうじ茶パウダー」をふんだんに使用した「鶏白湯・ほうじチャーめんセット」の販売を開始しました。

D-matcha 株式会社(本社:京都府相楽郡和束町、代表取締役:田中大貴、以下「D-matcha」)は、和束町で茶業を営む農業法人で、2017年4月にカフェ「d.matcha Kyoto CAFE&KITCHEN」をオープンして以来、和束町でとれた日本茶をふんだんにつかったフード・スイーツを提供してまいりました。

10月の新メニューとして、肌寒くなってくる秋に温かさが嬉しい「ラーメン」をお茶農家なりにアレンジ。近年人気が高まってきている「ほうじ茶」をふんだんに使用した「鶏白湯・ほうじチャーめん」の発売を開始致しました。

「鶏白湯・ほうじちゃーめん」について

丸鶏からとった黄金色の鶏白湯スープに、京都の老舗製麺所「麺屋棗鄂(ていがく)」謹製の、低加水で歯切れのよい細麺をあわせました。ラーメンの具材には、碾茶(てんちゃ)ほうじ茶、鶏むねチャーシューほうじ茶パウダーまぶし、煮卵、もやしが添えられています。



・碾茶(てんちゃ)ほうじ茶とは？ 焙煎の香ばしさとサクサク食感がポイント

碾茶(てんちゃ)とは抹茶の原料となる茶葉を指します。煎茶などとは異なり、製造の過程で「揉む」ことがないために茶葉はヒラヒラと枯れ葉状になることが特徴です。碾茶を石臼などで挽いて粉末状になったものが「抹茶」であり、碾茶の状態では消費者へ流通することはほとんどありません。



D-matcha ではこの碾茶を贅沢にほうじ茶にしました。碾茶ほうじ茶には、焙煎された香ばしさと更なるサクサク食感がプラスされています。碾茶をほうじ茶に加工することはお茶業界でもあまり例のない取り組みで、自社で保有する焙じ機械によって度重なる試作を行い、口にしたときに香ばしさと食感を楽しめる絶妙な焙じ具合を迫りました。碾茶ほうじ茶は、濃厚な鶏白湯スープと細麺と絡まったときに絶妙にマッチするような状態に仕上げられています。



・ほうじ茶パウダーとは？

ほうじ茶葉を挽き、パウダー状にしたものがほうじ茶パウダーです。一般的には、近年人気が高まっているほうじ茶スイーツを作る際に使用され、D-matcha でも「ほうじ茶アイス」や「ほうじ茶クッキー」をつくる際に使用しています。

「鶏白湯・ほうじチャーめん」では、ほうじ茶パウダーを鶏むねチャーシューに贅沢にまぶしています。ラーメンを食べ進めるとともに、黄金色であった鶏白湯スープにほうじ茶パウダーが溶け込み、食べ終わる頃には濃いこげ茶色のスープへと変化します。味わいはもちろん、見た目にも変化を楽しみながら食べることができます。



・茶葉をそのまま食べる、という新しい提案

D-matcha では本商品の発売に先駆けて、以前より「碾茶マシマシ汁無し担々麺」という商品にて、碾茶をそのまま食べることを提案する、お茶の産地ならではのメニューを提供して参りました。発売を開始して半年も経たずして、テレビや雑誌などに取り上げられる人気のメニューとなっています。



本商品「鶏白湯・ほうじちゃーめん」では、お茶をそのまま食べるフードメニューの第二弾として、昨今人気が高まっている「ほうじ茶」を主役にしたフードメニューを開発致しました。ほうじ茶好きにはたまらない、ほうじ茶が主役の一杯です。

茶葉を食べることの健康効果

通常、お茶は茶葉からお湯で抽出された浸出液だけを飲みますが、茶葉をそのまま食べることで茶葉がもつ栄養成分をすべて摂取することができます。水溶性成分であるカテキン類やカフェイン、フラボノール類やビタミン C に加えて、不水溶性成分である食物繊維もまるごと効率的に体内に取り込むことができます。

【メニュー概要】

名称: 鶏白湯・ほうじちゃーめんセット

価格: 1350 円(税込)

内容: 鶏白湯・ほうじちゃーめん+サラダ+ドリンク(抹茶オレ or コーヒー or 生姜ほうじ茶)

【飲食店の方へ】

あなたのお店のメニューに、碾茶や碾茶ほうじ茶のトッピングを追加してみてもいかがでしょうか？トッピングを振りかけるだけで、茶葉がもつサクサクとした珍しい味わいを気軽に追加することが可能です。お客様の業態に合わせて、様々な品種の中からマッチする碾茶を選びご提案致します。お気軽にお問合せください。

■D-matcha について

お茶の生産から加工・販売・輸出までを一挙に手掛ける、お茶農家



D-matcha は、自ら茶畑を管理し茶葉を収穫し、またその茶葉を加工・企画・販売するカフェを運営、また海外への日本茶の輸出も積極的に行う農業法人です。そのため D-matcha は川上から川下までを視野に入れ、日本茶に関わる全ての工程へのタッチが可能です。その強みを活かして、もっと日本茶が好きになり、日本茶への興味関心が醸成できるような企画や商品の提供に励みます。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

TEL:0774-74-8205

e-mail: info@dmatcha.com

【観光産業・旅行業の方へ】

2017 年は「お茶の京都博」が開催されており、「「なりわい」としての宇治茶づくりが息づく、京都府南部・山城地域」を盛り上げていく、様々な関連イベントが企画されており、宇治茶への興味関心喚起が様々な場所で行われています。

D-matcha は、産地に店を構えるお茶農家ならではの様々なコンテンツの提供が可能です。お茶関連イベントについて、企画をお持ちの方はどうぞお気軽にご相談ください。

【店舗情報】

店舗名: d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN

ヨミ: ディーマッチャキョウトカフェアンドキッチン

住所: 京都府相楽郡和束町釜塚京町 17 番地

営業時間: 11:00-16:00

定休日: 水・木曜日

電話番号: 0774-74-8205

HP URL: <https://dmatcha.jp/>

メールアドレス: info@dmatcha.com

【会社概要】

会社名: D-matcha 株式会社

所在地: 京都府相楽郡和束町釜塚京町 17 番地

代表者: 田中大貴

設立: 2016年6月

コーポレート URL: <http://dmatcha.co.jp/>

事業内容: 和束町の日本茶の生産、加工、商品企画、販売、カフェ運営、輸出など

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

D-matcha 株式会社 担当: 渡辺

e-mail: info@dmatcha.com